

Kartoffelgratin Pikant

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kartoflerne skrælles og skæres ud i meget tynde skiver. Pikantost røres sammen med ægget. Tilsæt fløde samt salt og peber. Smør et ildfast fad med margarine. Læg kartofler og sovs lagvis. Slut af med et lag sovs. Fadet sættes i en 200 grader varm ovn i 80 minutter. Når overfladen begynder at blive gylden, lægges et stykke sølvfolie over.

Ingredienser

800 g kartofler

200 g Buko Pikantost

1 æg

2 1/2 dl madlavningsfløde

Salt og peber

Fedtstof til smøring af fad