

# Flødekartofler med spinat og mandler

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem 10 minutter i letsaltet vand. Lad dem dryppe godt af. Hak løg og hvidløg og steg det i olie 3-4 minutter ved jævn varme. Tilsæt mandler, gurkemeje og kartoffelskiver og svits 2-3 minutter under omrøring. Rør spinat i og rør til den er faldet sammen. Smag til med salt og peber. Hæld kartoffelblandingen i et ildfast fad ca. 25x25 cm. Hæld fløden over. Bages i ovnen i 20 minutter ved 200 grader.

## Ingredienser

600 g kartofler  
1 spsk. olie  
1 rødløg  
1 fed hvidløg  
50 g mandlersplitter  
½ tsk. gurkemeje  
100 g spinat  
2½ dl madlavningsfløde  
salt og peber