

Flødekartofler med hvidløg og muskatnød

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

850 g kartofler

2½ dl kaffefløde

2½ dl ostesauce 5 %

1½ dl skummetmælk

2 hvidløgsfed

Revet muskatnød

Salt

Peber

Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg dem i et ovnfast fad.

Bland kaffefløde, ostesauce og mælk. Smag til med revet muskatnød, salt og peber. Pres hvidløgsfeddene og kom dem i flødeblandingen. Hæld flødeblandingen over kartoflerne.

Flødekartoflerne bages på midterste rille ved 200 grader i ca. 1 time