

Flødekartofler med tomat og bacon

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 1 t. 5 min.

Ingredienser

1 pose frosne skivekartofler (ca. 850 g.)

1 stort løg

1 spsk. paprika

2 spsk. basilikum

1 dl mornay sauce

Mælk

3-4 store tomater

125 g bacon

Variationer

I stedet for basilikum kommes timian i.

Beskrivelse

Smør et stort ovnfast fad, og kom halvdelen af skivekartoflerne i. Skær løget i små tern og fordel det i fadet. Drys herefter med paprika og basilikum efter smag. Kom resten af skivekartoflerne i. Fordel derefter mornaysaucen ud over kartoflerne. Til slut kommes mælk i, indtil væsken når lige op til toppen af kartoflerne. Sæt fadet midt i ovnen i 1 time på 200 grader.

Skær tomaterne i skiver. Klip baconskiverne i tynde strimler og svits dem på panden. Når kartoflerne har fået en time, fordeles tomatskiverne oven på kartoflerne, så det dækker fadet. Drys derefter baconstrimlerne oven på tomaterne. Bag videre i 5 minutter. Server derefter straks, mens tomatskiverne er lune.