

Kartoffelfad med forårsløg

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

400-500 g kogte kartofler (rest fra dagen før)

5-6 forårsløg

2,5 dl creme fraiche

100 g revet ost

1 spsk. sød paprika

salt og peber

Pynt: Forårsløg og persille

Beskrivelse

Skær kartoflerne i små tern og forårsløgene i tynde ringe. Kom creme fraiche i en skål og rør den sammen med halvdelen af osten, paprika, salt og peber. Tilsæt kartofler og forårsløg – gem lidt af den grønne top fra forårsløgene til pynt. Fordel blandingen i et ildfast fad og drys med resten af osten. Sæt fadet i ovnen og bag det ved 200 grader i 20-25 minutter til toppen er gylden og osten smeltet. Pynt med lidt grønt fra forårsløgene og persille.