

Flødekartofler

Opskrift til 6-8 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

35-40 minutter

Samlet tid

55 minutter

Ingredienser

- 1 kg bagekartofler (evt. øko, hvis du ikke gider skrælle dem)
- evt. 250 g blomkål (det er virkelig godt)
- 1 løg eller 2 skalotteløg
- 7 dl fløde
- 2 tsk. salt og 1/2 tsk. peber
- 1/2 tsk. revet muskatnød
- 1/2 tsk. paprika
- 1 lille håndfuld frisk timian

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft
2. Rengør kartoflerne, jeg bruger økologiske og skræller dem ikke.
3. Riv dem på et mandolinjern, hvis du har sådan et. Så bliver de helt tynde og fine. Ellers kan du skære dem i hånden, så tyndt som muligt. Vær bare opmærksom på at jo tykkere de bliver skåret, jo længere tid skal de have i ovnen.
4. Kom kartoflerne i bunden af et ovnfast fad
5. Klargør blomkål på samme måde på jernet, hvis du vil have dette i. Kom det over til kartoflerne. Snit løg i ringe og kom over
6. Drys salt, peber, muskatnød og paprika over og hæld fløden over
7. Kom evt. lidt frisk timian over også
8. Stil fadet i en opvarmet ovn i midten
9. Bag i 35-40 minutter, til kartoflerne er bløde. Vend i det en gang eller to undervejs. Jeg skruer ned for varmen efter 20 minutter, til 180 grader.
10. Top med lidt ekstra frisk timian