

FLØDEKARTOFLER

8-10 personer

2½ kg kartofler

1 løg

¾ tsk. revet muskatnød

4½ tsk. groft salt

Friskkværnet peber

¾ l fløde



Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg kartoflerne lagvis med krydderierne og revet løg i 2 smurte, ovnfaste fade. Hæld piskefløden ved og bag kartoflerne midt i ovnen ved 200° i ca. 1 time.