Fløtegratinerte poteter med hvitløk

Ingredienser



♥ 800 g poteter
♥ 8 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl revet ost (se tips)

Fremgangsmåte

Skrell potetene og skjær dem i skiver. Ha potetene i en smurt, ildfast form (27 cm i diameter eller på størrelse med liten langpanne 20 x 30 cm). Skjær hvitløksfedd i mindre biter og fordel over potetene.

Kvern over godt med salt og pepper. Hell over kremfløte.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter. Dryss over revet ost og stek videre i 5–10 minutter til.

Tips

♥ Fløtegratinerte poteter smaker ikke så veldig sterkt av hvitløk på tross av mengden hvitløksfedd, men du kan så klart redusere mengden hvis du ønsker.

♥ Bruk gjerne ost med litt kraftig smak på toppen av de fløtegratinerte potetene. Jeg brukte her en blanding av Norvegia og Cheddar, men oster som Jarlsberg, Sveitserost, Parmesan, Gruyère osv kan også gjerne brukes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/flotegratinerte-poteter-med-hvitlok