



SENIORMADLAVNING

FLØDEKARTOFLER MED PORRER 40 PERSONER



Ingredienser

10 kg kartofler
4 liter piskefløde
10 porrer
10 fed hvidløg
Salt og peber

Fremgangsmåde

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. Pil de grimme blade af porren og skræl toppen af, skær resten i skiver, skyl så skiverne grundigt.

Læg kartofler, porrer og hakket hvidløg i lag i et ildfast fad - kartofler øverst. Krydr med salt og peber imellem lagene.

Hæld fløde på og bag kartoflerne i ovnen ved 200 grader C. alm. ovn i ca. 50 minutter.

Tips:

Hvis man er til ost, kan dette med fordel drysses på inden bagningen.