

FLØDEKOGTE KARTOFLER MED VALNØDDER OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

6 personer

6 store skrællede bage kartofler
1 porre (kun det hvide)
150 g valnøddekerner
2 kviste rosmarin
2 hakkede skalotteløg
1 fed hvidløg
1 L fløde
Salt og peber



FREM GANGSMÅDE:

Kog fløden i 5 min tilsæt skiver af kartoflerne og lad dem koge i fløde ved svag varme i ca 12 minutter; tilsæt fintsnittet porre, valnødder, løg, rosmarin og hvidløg og lad det koge ca 3 minutter

Hæld blandingen i ildfast fad(e) og bag det ovnen ved 180 grader i ca 5 minutter.

Server med hakket rosmarin og valnødder.