

Jordskokkegratin – 2 – 4 personer

Ingredienser:

400 g jordskokker
1 dl piskefløde
1 usprøjtet citron
frisk timian
salt og peber
1-2 skiver lyst brød
25 g parmesanost

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 225 grader.

Skrub eller skæl jordskokkerne. Skær dem i tynde skiver.

Giv fløden et opkog og tilsæt jordskokker, lidt fintrevet citronskal, 1-2 tsk citronsaft, frisk timian, salt og peber.

Hæld det hele over i et smurt ovnfast fad.

Riv brødkrummen groft og vend den sammen med revet parmesanost.

Drys det over retten og stil fadet i ovnen ca. 20 min.

Server som tilbehør til 4 personer eller selvstændig ret til 2 personer.

Velbekomme