

Einerøkt kjelår/lammelår med fløtegratinerte poteter og grønnsaker

Fløtegratinerte poteter, 4 porsjoner

1 kg kokefaste poteter

3 stk sjalottløk

4 fedd hvitløk

100 gr smør

3 dl kremfløte

3 dl melk

50 gr ridderost eller annen ost

100 gr Jarlsbert/Norwegia

Salt og pepper

Hakk løk og hvitløk og stek på svak varme til den blir myk og blank. Tilsett melk og fløte i kjelen, kok opp og la småputre i 5 min. Ha i nykvernet pepper og kjør glatt med stavmikser. Smak til med salt, og tilsett potetene skjært i tynne skiver (0,3 cm). Rør forsiktig i kjelen så potetene ikke klitrer seg sammen. Kok potet- og fløteblandingen i 10-15 minutter. Hell så blandingen over i en ildfast form, strø over revet ost og stek videre i ovnene på 180 grader (varmluft) i 30 minutter. La hvile i 5 minutter før servering.

Serveres sammen med einerøkt kjelår/lammelår i tynne skiver (150 gr/person), gjerne romtemperert. Eventuelt kan du tilberede en «lun stek» ved å varme kjøttet i den vakuuerte posen ved 100 grader i 45 min/kg.

Kokte grønnsaker sammen med fløtegratinerte poteter og einerøkt kjelår/lammelår passer veldig bra.

Velbekomme 😊