

Kartoffelret - med tomater og røget medister

2 personer

Ingredienser:

- 4-5 kartofler
- 1 løg
- 1 ring røget medister
- 1 klat smør til brunning
- 4 tomater i skiver
- 4 dl. oksebouillon
- salt og peber



Skær kartofler og løg i skiver og fordel dem i et smurt ovnfast fad.

Tag skindet af medisteren, skær den i ½ centimeter tykke skiver. Svits medisterskiverne i smørret og fordel dem i fadet sammen med kartofler og løg.

Hæld bouillon over og dæk hele retten med tomatskiver.

Krydr med salt og peber og bag retten i en varm ovn ved 200° i ca. 40 - 50 minutter.

Server retten med rugbrød.

Tips!

Røget medister kan erstattes med kogt kyllingebryst i tern.

God appetit!