

Kartoffelpande med bacon



Kartoffelpanden kan laves i forvejen og lunes i ovnen, inden overfladen grilles. Den behøver ikke tilbehør i form af kød, men gerne tomatsalat.

Kartoffelpande med bacon

(4-5 pers.)
1¼ kg bagekartofler
2 fed hvidløg
12 tynde skiver bacon
1½ dl mælk
20 g smør
Salt, peber
Muskat
Hakket persille

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Pil hvidløgene og skær dem i skiver. Læg kartofler og hvidløg i en skål og bland dem med mælk, 1½ tsk. salt, kværnet peber og muskat. Læg 6 skiver bacon i bunden af en stegepande og læg et lag kartofler med væde over. Dæk med bacon og resten af kartoflerne og pres det sammen. Læg smørklatter og alufolie over. Prik nogle huller i folien og kom folie om pandens håndtag. Sæt den i ovnen på midterrillen ved 180° 1-1¼ time, til kartoflerne er møre. Tag folien af og giv kartoflerne ca. 5 min. under grill.