

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Flødestuvet kartofler også kaldet ”sure tæer”

Vi har nu fældet ca. 100 store træer i haven hvoraf ca. 20 store i år (2009), dertil kommer alle de små som er fjernet, men vi mangler stadig 50 store som skal fældes. Det er utroligt som det gror, da jeg overtog grunden i 1975 var der kun 3 fyrretræer på ca. 1 meters højde, resten var grus og kvikgræs. Jeg fik kørt 80 entreprenør læs (8-akslet lastvogne) jord på grunden der hævede niveauet ca. 1-1½ meter, før vi byggede hus.

Ca 1½ kg. kartofler skrælles og skæres i tynde skiver og ca 400 gr. løg hakkes groft og kommes i en skål med kartoflerne der tilsættes piskefløde ca. ¼ til ½ samt godt med røgsalt, peber og revet muskatnød, ca ½ nød og ca. 3 håndfulde smelteost tilsættes, et par kviste timian lægges ned og det hele blandes grundigt ca. én håndfuld smelteost eller reven parmesan kommes på toppen, Det sættes i en forvarmet ovn på 180 grader varmluft i ca. 1 time og når overfladen er godt brun så er retten klar.

Velbekomme

Foto kommer