

Kartoffelgratin med bacon og ost



4 personer

2 kilo kartofler, revne
2 store løg, revne
1 grøn peberfrugt, i tern
4 fed hvidløg, pressede
200 g bacon, i tern
1-2 dl fløde eller 200 g philadelphia flødeost
100 g revet ost, gerne mere
Salt & peber
1 tsk tørret paprika
10 g smør

Riv kartofler og løg og hak bacon og peberfrugt.

Bland kartofler, løg og peberfrugt i en skål med friskpressede hvidløg og tilsæt bacontern, krydderier, fløde eller flødeost og revet ost. Blandes godt og det hele hældes i et stort smurt ildfast fad. Læg eventuelt en smørklatter på toppen og brug gerne en osthøvl, til at "høvle" tynde smørskiver.

Gratinér kartoffelfadet i ovnen minimum 45 minutter på 175° varmluft, eller til toppen er gylden og sprød. Servér gerne med en grøn salat til.

Kilde: inspireret af nogetiovn.dk

06.10.2016