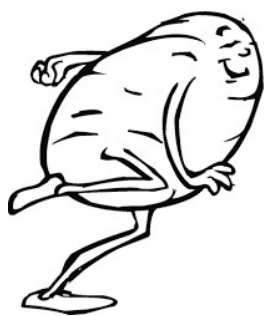


Kartoffel i form



Skræl og lav meget tynde skiver af kartofler. Brug evt. et mandolinjern eller hvad grej, du nu har. Drys skiverne med salt og lad dem trække ca. $\frac{1}{2}$ time. Klem nu væden ud af kartoflerne.

Tilsæt løgskiver, peber, revet ost og flydende margarine eller olie. (når de kommer i ovnen, skal de ikke koge, men nærmere stege)

Smør en muffin form med margarine el. olie og fyld med kartoffel massen. Pres den lidt ned i formene og drys til sidst med revet ost ovenpå.

Sættes i en 220 gr (varm luft) ovn og bag dem i ca. 45 minutter. Mærk evt. med en stegespind midt i, om de er møre.

Man kan jo fint tilsætte krydderier til kartoflerne, timian eller oregano. Det gir en skøn duft i køkkenet og smager dejligt.

Velbekomme!