

# Kartoffelgratin

Tilberedningstid  
**1,5 time**

Antal  
**10 styk**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**



## Ingredienser

- 700g kartofler
- 3 æg
- 45g smør
- 1 tsk. revet muskatnød
- 2 tsk. salt
- 3 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 dl fint hakket persille
- 1,5 dl creme fraiche
- 1 tsk. dijonsennep
- 2 dl revet emmentalerost

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C varm luft.

Skræl kartoflerne og kog dem møre – de må gerne have lidt mere bid end normalt, da de også skal i ovnen. Når kartoflerne er møre tilsættes smør så det smelter mellem de varme kartofler.

Hak kartoflerne i små stykker med en gaffel eller palette.

Lad kartoflerne køle af.

I en skål blandes æg, persille, creme fraiche, dijonsennep, revet emmentaler, salt, olie presset hvidløg og revet muskatnød (*alle de resterende ingredienser*) sammen til en flydende konsistens.

Når kartoflerne er kølet af vendes de over i æggemassen.

På en bradepande sættes metalringene med jævne mellemrum.

Fyld ringene op med kartoffelmassen.

Bag i ovnen i 15-20 minutter til massen har sat sig.

Tag dem herefter ud af ovnen, fjern ringene og bag dem i yderligere 10-15 minutter, så den får en jævn gylden farve.