

# Flødekartofler fra Grillen - Opskrift på Flødekartofler

Flødekartofler var nok det der stod mest på bordet i 80´erne når det galt familiefester, studentefester eller bare en alm lørdag aften når der skulle nydes en god steg. Sådan var det hvertfald hos os, til dessert fik vi Bananasplit eller en Frugtsalat med en god gammeldags råcreme. MUMS.

Grunden til at Flødekartofler var eller stadig er populære mange steder. Er nok fordi de er så nemt at lave og det smager fantastisk godt. Derfor vil jeg gerne dele min helt egen opskrift på de her fantastiske Flødekartofler, og fortælle jer hvordan jeg laver dem på grillen.



## Ingredienser på Flødekartofler til 4

## personer

- 1 kg Kartoffler
- 2 løg de kan også erstattes med porre eller helt undlades hvis man ikke er til løg.
- 2 fed hvidløg
- 3,5dl piskefløde - for en let version skal der bruges 2 dl piskefløde og 1½ dl mælk.
- lidt muskatnød
- salt & peber
- 250g revet mozzarella ost
- purløg
- Smør til at smøre fadet med

## Sådan tilbereder du Flødekartofler på grillen

- Tænd grille og indstille den til 200° C. ved indirekte varme.
- Kartofflerne skrælles og skæres i ca. 5 mm tykke skiver - det kan fint gøres med et mandolinjern.
- Skræl og skær løgene i tynde skiver.
- Fordel kartoffelskiverne og løgskiver i et smurt, ovnfast fad. i mit tilfælde en Støbejernspande
- Kom dit revet mozzarella ost ovenpå.
- Pres dit hvidløg henover kartoflerne så det er jævnt fordelt, krydder med lidt muskatnød, salt og peber.
- Hæld fløden jævnt henover alle kartoflerne.
- Toppe dem med revet mozzarella ost.
- Kom fadet på grillen, efter der er gået 20 minutter dækker du fadet med stanniol, og lader det hele simre i ca. 45 minutter, mærk efter med en kødnål eller en gaffel om kartoflerne er blød nok. Ønskes der en dejlig brun skorpe som på billede, så lade dine flødekartofler få restvarmen i yderlige 5-10 minutter uden stanniol.
- Til sidst drysser du frisk skåret purløg hen over dine flødekartofler.

