

Grossererens livret

2-3 personer

2 porrer

En rest kogt hamburgerryg
eller skinke, ca. 250 gr.

4-5 kogte, kolde kartofler

Sauce

20 gr. smør

3 spsk. mel

4 dl mælk

1 tsk. dijonsennep

100 gr. revet ost, gerne emmentaler



Snit porrerne og skyl dem. Kog dem 3-4 minutter og hæld dem i en sigte.

Skær hamburgerryggen i strimler og kartoflerne i skiver. Læg kartofler, hamburgerryg og porrer i et ildfast fad.

Sauce:

Smelt smørret i en gryde, pisk melet i og spæd med mælken lidt ad gangen. Kog det igennem og tag gryden fra varmen. Smag til med sennep, salt og peber og rør halvdelen af osten i.

Hæld saucen over hamburgerryg, kartofler og porrer og drys resten af osten over.

Gratiner i ovnen på midterst rille i ca. 20 minutter ved 225° og server med brød.

God appetit!