



Gratin med majroer og porrer

Lækker cremet og mættende gratin! Server med lidt salat og brød til.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

8 **majroer**

4 **porrer**

2 stor hvidløgsfed

30 g smør

1 terning grøntsagsboullion

1 dl madlavningsfløde

1 håndfuld **grofthakket frisk timian**

Friskkværnet peber

2 dl revet god ost f.eks. gruyère/parmesan

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 C.
- 2 Skrald majroerne og skær dem tyndt i skiver eller stave.
- 3 Vask porrene og fjern top og bund. Skær ud i ca. 1 cm ringe.
- 4 Opløs boullionterningen i 1 dl kogende vand, kom også fløden heri.
- 5 Pres hvidløget ned i fløde/boullionen.
- 6 Smør en ovnfast form.
- 7 Kom majroer, porre og hakket timian i formen. Krydr med peber.
- 8 Hæld fløde/boullion over grøntsagerne og drys osten over.
- 9 Bag gratinen i ca. 40 min, tag den ud og lad den stå 15 min. inden servering.



Tip

Server med salat og brød til!

