

Gratin med rodfrugter og røget svinemørbrad:



Mættende og spændende mormor-mad!

(4 personer): 4 skrællede bagekartofler; 800 g skrællede rodfrugter; 300 g røget mørbrad; friskkværnet peber; 6 dl Morney sauce; 200 g revet ost, emmentaler eller mozzarella; evt. 3-4 spsk. rasp.

Sæt ovnen på 225°.

Skær kartofler og rodfrugter i mindre stykker, og kog dem 10 minutter. Hæld vandet fra, bland med mørbrad skåret i små tern, og kom det i et ovnfast fad.

Krydr med salt og peber, hæld Morney sauce over, og drys med ost. Gratiner i ca. 15 minutter til osten er gylden.

Velbekomme