

## **Flødekartofler**

8-10 personer

### **Ingredienser**

2 ¼ kg kartofler

¾ tsk revet muskatnød

4 ½ tsk groft salt

Friskkværnet peber

¾ l. Fløde

### **Fremgangsmåde**

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg kartoflerne lagvis med krydderierne i 2 smurte ovnfaste fæde. Hæld piskefløden ved og bag kartoflerne midt i ovnen.

Der kan evt. laves bløde løg som blandes imellem kartoflerne sammen med krydderierne.