

## Kartofler, ærter, gulerødder, bacon og ost

(2 personer)

### Ingredienser:

125 g kolde kogte kartofler	<b>Sauce:</b>
1 stor eller 2 små gulerødder	1½ spsk. margarine
250 g ærter	2 spsk. mel
50 g revet emmentaler ost	50 g røget bacon skåret i små tern
	1 lille løg skåret i små tern
	1¼ dl bouillon
	1¼ dl minimælk
	1 tsk. Stødt muskat
	Salt og peber

### Tilberedning:

1. Skær kartofler og gulerødder i mindre tern (10 – 12 mm)
2. Bland kartofler, gulerødder og ærter i et passende ovnfast fad
3. I en gryde brunes bacon og løg i margarine, rør melet i, tilsæt bouillon og mælk under stadig omrøring
4. Kog det igennem i ca. 5 min.
5. Smag til med salt og peber, hæld det over grøntsagerne
6. Drys revet emmentaler ost over retten
7. Gratiner i forvarmet ovn i ca. 10 min. ved 200°

Som frokostret	rygende varm
Som en let middag	f.eks med ovnstegt flæsk
Som tilbehør	til ??? (brug fantasien)

