

Ingredienser:

½ kg kartofler
1 stor eller 2 mindre porrer
2 gulerødder (ca. 200 g)
100 g grønne bønner
2 spsk. hakket persille

Ostesauce:

2½ dl letmælk
1½ spsk. hvedemel
50 g revet ost
½ tsk. tørret muskatnød

Tilberedning:

1. Skræl kartoflerne og skær dem i store terninger
2. Rens porrerne og skær dem i ca. mm tykke skiver (kun det hvide)
3. Rens gulerødderne og skær dem i ca. 3 mm tykke skiver
4. Kog kartoflerne i l letsaltet vand i ca. 4 min.
5. Tilsæt gulerødder, bønner og porringer, og kog videre i ca. 3 min.
6. Kom alt i et smurt ovnfast fad, og bland med hakket persille
7. Kog 1½ dl af mælken op, og jævn med mel udrørt i 1 dl mælk
8. Smelt osten i saucen, og tilsæt muskatnød
9. Smag til med salt og peber, og hæld saucen over grøntsagerne
10. Gratiner i forvarmet ovn ved 225° til overfladen er godt gylden, ca. 20 min.

Tips:

Anvend gerne evt. rester af andre forkogte grøntsager

Ostegratinerede grøntsager

(2 personer)

