

## Flødestuede porretoppe med kartofler og smørstege valnødder

Brug porretoppen til at lave en lækker ret.

300 gram porrer top

400 gram kartofler (4 store)

1 løg

½ liter piskefløde

Salt

Allroundkrydderi

Skær porretoppen i tynde strimler og vask dem grundigt. Kartofler vaskes grundigt og skæres i tynde skiver.

Pil løget og skær det i tern.

Smør et ildfastfad, læg det hakkede løg i bunden og fordel porrestrimler og kartofler i skiver ovenpå. Tilsæt piskefløden og drys med salt og allroundkrydderi efter behag.

Sættes i ovnen på 170 grader (varmluft) i ca. 40 min. (til den er gylden brun).

Imens den er i ovnen smørsteget 200 gram valnødder, som er hakket groft.

Topping: friskt skåret dild og peberfrugt i skiver.

