



Heidi Lambers

VEGANSKE CREMEDE 'FLØDE'KARTOFLER

Klassikeren, der har stamsted på de fleste buffeter

KATEGORI: Hovedretter og tilbehør

FORBEREDELSESTID: 5 minutter

TILBEREDNINGSTID: 30 minutter

OVNTID: 1 time og 30 minutter

HVILETID: 15 minutter

SAMLET TID: 2 timer og 20 minutter

SVÆRHEDSGRAD: MIDDEL

FRYSEEGNET: Ja, men ikke optimalt

HOLDBARHED: Op til 4 dage på køl

sæt din post-it eller note-it her

til indkøbsseddel eller stikord

INGREDIENSER: 10

ANTAL: 4 pers

Flødekartofler er klassikeren som alle kender – og også har en holdning til. Den skal være fed i smag og konsistens, men det kan være svært at ramme. Det er vigtigt at flødesovsen er tyk og klistret, også selvom fløden er fra plante. Den skal kunne hænge ordentligt ved kartoflerne. Det kan den her.

De her 'fløde'kartofler smager fuldstændig, som hvis du har brugt piskefløde. Jeg vil endda påstå, at du ikke kan smage forskel. Så får du gæster, der ikke tåler mælkeprodukter som jeg, så er den perfekt at servere for alle. Og ingen føler at der er taget særhensyn.

Find mere info til opskriften på heidilambers.dk under eksemplvist: Notes to self. Du kan søge opskriften frem ved at skrive FLØDEKARTOFLER i søgefeltet øverst til højre.

VEGANSKE CREMEDE 'FLØDE'KARTOFLER

Klassikeren, der har stamsted på de fleste buffeter

INGREDIENSER:

FYLD

1 kg. kartofler, skrællet og i smalle skiver
2 løg, halveret og i tynde skiver

'FLØDE'SOVS

4 fed hvidløg, fintrevet – smattet
2 x oat cuisine* á 330 ml
1 spsk. herbamare boullion
2 spsk. gærflager (kan udelades)
¼ tsk. havsalt
Peber, friskkværnet (eller pebermix)
2-3 spsk. speltmel + vand, som tyk jævning

TILVALG til sovsen

Muskatnød for the fans – not me
Chili, stødt

TOP MED

Paprika, stødt
Timiankviste, friske
Rosmarin, frisk

SERVERES MED

Salat
Grillede grøntsager
Vege-deller

FREMGANGSMÅDE:

'FLØDE'SOVS

- 1: Finriv hvidløgene på mandolinjern direkte ned i kasserolle.
- 2: Hæld 2 brikker havrefløde ned i og rør rundt.
- 3: Sæt varme på middel.
- 4: Tilsæt 1 spsk. herbamare og rør godt rundt til det er opløst.
- 5: Tilføj 2 spsk. gærflager og noget friskkværnet peber og rør rundt.
- 6: Lav en tyk meljævning og tilsæt. Rør rundt til det lige bobler – det må ikke koge. Smag til. Smagen skal være kompakt og koncentreret, det er mening meningen, da kartoflerne tager kraften ud af sovsen i ovnen og derved skaber den rette balance i smagen.
- 7: Tag kasserollen af blusset og stil til side.

FYLD

- 1: Smør et ildfast fad med smørbar.
- 2: Skræl kartoflerne og skær dem i smalle skiver. Vent med at lægge i fadet til du har skåret løg.

3: Pil og halvér løgene og skær i tynde skiver.

4: Forvarm ovn til 190 grader varmluft.

5: Læg nu et lag kartofler i bunden af det ild-faste fad og læg et lag løg oven på og så et lag sovs.

6: Sådan skiftevis med kartofler, løg og sovs så du ender med at have et lag kartofler øverst. NB: Sørg for at bevare en smule sovs som skal på HELT til sidst i punkt 8

7: Så blander du det hele godt sammen med 2 spiseskeer, så det hele bliver smurt godt ind i sovs.

8: Når det er gjort, så topper du med den sidste sovs, der er tilbage og drysser med paprika. Læg et stykke folie over, for at undgå at overfladen bruner for hurtigt.

9: Sæt i ovnen i en 1 time og tag så folien af og bag resten færdig uden "låg" en ½ time til overfladen er gylden og flot. Når de 1½ i alt er gået, tager du fadet ud.

10: Lad 'fløde'kartoflerne hvile i 15 minutter inden du serverer.

11: Servér med frisk timian eller rosmarin



*Oat cuisine er havre'fløde' fra Naturli.