

Hovedretter, Nem gæstfrihed

Kartofler á la boulangère

Af [Marc Fosh](#)

Samlet tid:

90 minutter

Personer:

4

Ingredienser

Alle ingredienser

- 900 gr. Kartofler skrællede
- 1 stort Løg hakket
- 300 ml. Kyllingebouillon
- 2 fed Hvidløg
- 25 gr. Smør i tern
- t spsk. Olivenolie
- 1 tsk. Timian
- Salt Peber

Metode

Forberedelse:

0

Tilberedning:

0

Personer:

4

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 3

1. Forvarm ovnen til 180 grader.
2. Smør et ovnfastfad med olivenolie
3. Brug Braun Multiquick 5s kompakte køkkenmaskine og dens fine snitte tilbehør til at skære kartofler hvidløg og løg i skiver.
4. Hæld den varme bouillon over fadet og kom små smør tern ud over fadet og drys til sidst timian ud over.
5. Kom fadet i ovnen ved 180 grader i ca. 1 time. Skru nu ned til 120 grader i yderligere 20 min. Kartofflerne er færdige når de er gyldne på toppen og bløde hele vejen igennem. Du kan evt. teste det ved at stikke en kniv igennem.

Denne ret blev lavet med Braun Multiquick 5 stavblender og dens kompakte køkkenmaskine og fine snitte klinger.