

Kartoffelkage med skinke og rosmarin (4 pers.)

800 g kartofler
1 stort løg
30 g smeltet smør
1 tsk. salt
Friskkværnet peber
200 g spinat eller finthakket grønkål
1½ spsk. finthakket frisk rosmarin
2 fed finthakket hvidløg
150 g mild, revet ost
1 æg

Pynt:

8 tynde skiver lufttørret,
dansk skinke
Frisk rosmarin eller andet grønt

Bagetid: 45-60 min.

Fremgangsmåde:

Smør en lille bradepande eller springform med fedtstof. Hak løget fint. Skræl og riv kartoflerne. Fordel kartofler og løg i et jævnt lag på bunden af formen, dryp med smeltet smør og drys med salt og peber.

Kom et lag spinatblade eller hakket grønkål over. Drys med hakket rosmarin og hvidløg. Bland ost og æg og fordel det i et jævnt lag over det grønne. Stil formen midt i en kold ovn. Tænd og indstil ovnen på 200 grader og bag kartoffelkagen i 45 minutter, sluk ovnen og lad evt. retten stå ca. 15 minutter ved eftervarmen.

Vikl skinken i roselignende stykker og læg dem på kartoffelkagen, evt. sammen med lidt frisk rosmarin, lige inden servering.

Tip:

Evt. rester af kartoffelkagen smager skønt, hvis den varmes på begge sider på en pande dagen efter.

Kilde: Klimakogebogen udgivet af FDB og Gyldendal.

