



Pralbønner i ovnkartofler.

200 g. pralbønner
Vand
2 stilke timian
1 fed hvidløg
1 tsk. salt.

800 g. kartofler
1 stort løg
1 spsk. rosmarin
2 fed hvidløg
30 g. smør
Salt, peber
200 g. spinat eller palmekål
200 g. revet ost

Pynt: 1 skive grillpølse.



Fremgangsmåde

Sæt pralbønner i blød i vand i mindst 10 timer.
Kog pralbønner i nyt vand tilsat hvidløg, timian og salt i ca. 30 min..

Rengør kartofler og skær dem i tynde skiver. Kom skiverne i en skål med vand.
Hæld vandet fra og læg kartoffelskiver på et klæde og dup dem tørre.
Rengør løg, hvidløg, rosmarin, palmekål.
Hak løg og rosmarin.
Blancher palmekål.

Smør et ildfast fad med smør
Fordel kartoffelskiver, rosmarin og løg i fadet.
Drys med salt, peber og smørklatter.
Læg et lag palmekål og til sidst et lag revet ost.
Bages i ovn ved 200° i ca. 30 min.
Pyntes med skiver af grillet pølse.

