

Jordkokkegratin med svampe

Ingredienser

500 gram jordkokker

Vand

Salt

300 gram champignon

1 spsk. Olivenolie

50 gram løg

Salt

Peber

1 spsk. Hvedemel

3 dl. Soyamælk

1 spsk. Koncentreret boullion

4 spsk revet Vega ost

Jordkokkerne skrælles, halveres hvis de er meget store.

Koges møre i saltet vand ca. 10-15 min.

Drypper af i en sigte lægges i et smurt ovnfast fad.

Svampene hakkes groft damper i fedtstoffet nogle minutter sammen med finhakket løg.

Krydres med salt og peber. Melet pudres over, og der tilsættes soyamælk og boullion.

Det hele koger godt igennem ved svag varme i ca. 10 min.

Fordeles over jordkokkerne og drys ost over. Gratineres midt i ovnen i ca. 10 minutter. Oventemperatur 225 gr.

Fremgangsmåde