



Lanttulaatikko (Finsk kålrotgrateng)

Ingredienser

- ♥ 900 g kålrot (renset vekt)
- ♥ 100 g potet (renset vekt)
- ♥ 1 dl strøbrød (griljermel / brødrasp)
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 2 egg
- ♥ 0,75 dl mørk sirup
- ♥ 0,5 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts muskat
- ♥ 0,5 ts hvit pepper
- ♥ 1 ss salt



Topping:

- ♥ 1 dl strøbrød (griljermel / brødrasp)
- ♥ 30 g smør

Fremgangsmåte

Skrell kålrot og potet og mål opp angitt vekt. Skjær i mindre biter og ha i en kjele med vann. Kok bitene til de er helt møre.

Sil vekk vannet. Mos med stavmikser til en klumpfri mos.

Ha strøbrød i en skål. Bland med fløten. La dette stå og svulle i 10 minutter.

Ha kålrotmosen i en bolle. Rør inn strøbrødfløten. Visp deretter inn eggene. Varm mørk sirup så den er flytende. Ha i sammen med krydderet.

Ha blandingen i en godt smurt ildfast form som rommer ca. 2 liter.

Lag karakteristisk mønster på toppen ved hjelp av baksiden av en spiseskje. Dryss over strøbrød og fordel over noen små klatter smør.

Sett formen inn midt i ovnen og stek ved 175°C i ca. 1 time.

Tips

♥ Du kan sløyfe potet og bruke 1 kg kålrot i stedet.

♥ Finsk kålrotgrateng serveres varm og nylaget!

♥ For flere finske oppskrifter, se [HER](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lanttulaatikko-finsk-kalrotgrateng>