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 her helt møre.

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

Ha strøbrød i en skål. Bland med fløten. La dette stå og svelle 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 nederst i ovnen og stek ved 175°C i ca. 1,5 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