

BRINKHOLMS BEDSTE BIDDER

VINTERGRØNT



Indholdsfortegnelse

BRINKHOLMS GRØNSAGSFILOSOFI.....	3
GRØNKÅL I GRØNT OG RØDT - OG SPRØDT.....	4
Grønkålisotto.....	4
JORDSKOKKER DUER TIL MEGET MERE END SUPPER.....	5
Jordskokketortilla i ovn.....	5
Nem og lækker jordskokketilbehør til kød.....	5
HVID, SAVOY & CO.....	6
Indbagt kål.....	6
PORRER, DE CHARMERER.....	7
Tærte med porrer eller løg.....	7
Gratinerede porrer i kødsauce.....	8
RØDBEDE – DEN RØDE SØDE MULTIRODFRUGT.....	9
Pastasauce med rødbede og blåskimmelost.....	9
Rødbedesalat.....	10
Glaserede rødbeder.....	10
EN KNOLD AF EN SELLERI.....	11
Sellerigratin.....	11
Efterårssuppe.....	11
Selleriremoulade.....	12
Esau's linseret.....	12
Selleri-tomatsuppe.....	13
DE GLADE GULE RØDDER.....	14
Gulerodspandekager.....	14
Timian gulerødder.....	14
Gulerodskage.....	15
Torsk på leje af gulerod & tomat.....	16
CHAMPIGNON. SANDELIG EN CHAMPION!.....	17
Pasta med champignoner og gedeost.....	17
DE LØJERLIGE LØG.....	18
Fredagftenens løgsuppe.....	18
Spejlæg med brune løg og pølser.....	19
”Pølser i solen”.....	20

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

BRINKHOLMS GRØNSAGSFILOSOFI

Brinkholm er økologisk fra ende til anden. Gården ligger naturskønt ned mod Tryggevælde Å ved Karise på grænsen mellem Stevns og Faxe kommuner og området har lagt navne til Brinkholms abonnementskasser med lutter lokale produkter.

Gartneren Nikolaj Thomsen hersker og regerer over grøntsagsmarken på Brinkholm. Den er lille i udstrækning, men variationen og udbyttet er i top - i 2018 planlægger Nikolaj at dyrke op til 50 forskellige grøntsager og urter. Hemmeligheden er intelligent jordbehandling og planlægning af afgrøder samt intensiv hånddyrkning i permanente bede, som ikke må betrædes af hverken fødder eller maskiner.

Grønkålrисotto

4 portioner

smør

3 stk. løg

4 dl risottoris

ca. 10-12 dl væske, fx grøntsags- eller hønsebouillon

250 g grønkål

rigeligt med reven ost af typen Vesterhavsost

salt og peber



Vidste du at Brinkholm dyrker grønkål både i grøn og rød udgave? Begge krøllede lækkerier egner sig udover risottoen her fx til mormorklassikeren grønlangkål – eller en sprød grønkålssalat

Fremgangsmåde

1. Gør grønkålen klar: vask og rens, fjern stilkene og snit bladene småt.
2. Snit løg og lad snitterne simre et par minutter i en god sjat smør i en kasserolle.
3. Tilsæt ris og lad blandingen simre videre i et par minutter. Pas på at det hele ikke brænder på!
4. Tilsæt varm væske i små portioner og lad risottoen stille og roligt simre sig videre. Rør så lidt rundt i risottoen som muligt, men undgå at den sætter sig fast på bunden af kasserollen.
5. Når risene nærmer sig ”al dente” tilsættes grønkålsnitterne. Ved at regulere tilsætningstidspunktet for grønkålen regulerer du mundfølelsen af risottoen – jo tidligere du tilsætter desto blødere bliver kålen i den færdige risotto. Prøv dig frem!
6. Tilsæt rigelige mængder af god ost til allersidst. Smag til med salt og peber efter egen smag.
7. Server med det samme. Risottoen venter ikke på spiserne – det er spiserne der skal vente på risottoen...

Jordkokketortilla i ovn

4-6 portioner

500 g jordkokker
2 stk. løg
5 store æg
1 tsk olie
salt & peber

Fremgangsmåde

1. Vask og skræl jordkokkerne omhyggeligt og skær dem i tynde skiver. Alternativt kan du bruge en multmaskine og lave jordkokkerne til en grov råkost. Skræl løgene og skær dem i ringe.
2. Pisk æggene godt, tilsæt olie og pisk videre, og smag til med salt og peber.
3. Vend jordkokkerne og løgene i æggemassen og hæld den i en form e.l. dækket med bagepapir eller smør fx med smør for at undgå at massen brænder på.
4. Bag ved 200 grader ca. 25-30 min eller indtil æggemassen er bagt igennem (stivnet).

Nem og lækker jordkokketilbehør til kød

opskriften kan nemt tilpasses fra 1 til 100 mennesker...

Jordkokker kan bruges næsten lige som kartofler – husk blot at kogetiden er kortere. Laver du pureer eller supper kan det være en fordel at passere jordkokkerne igennem en sigte for at opnå en dejlig cremet konsistens.

Prøv jordkokker i supper sammen med fx hønsefond/bouillon og/eller fløde.

jordkokker
vand
honning
olie
salt & peber

Fremgangsmåde

1. Vask og skræl jordkokkerne. Skær dem i rustikke tern. Det er en god ide at terningerne er ca. i ens størrelse med henblik på kogetid, men ellers er der plads til kunstnerisk frihed.
2. Kog terningerne i vand indtil de er næsten bløde. Hold øje med kogningen og test evt. med fx kødnål.
3. Tag ca. 2-3 spiseskefulde kogevand fra i en kop, og hæld resten af kogevandet væk. Tilsæt en spiseskefuld olie, samt honning, salt og peber efter egen smag.
4. Hæld honningblandingen tilbage i gryden og lad jordkokkerne simre indtil de er lige tilpas til at blive nydt sammen med fx kød af eget valg. Pas på at de ikke koger til mos – det går lynhurtigt!

Indbagt kål

Dej:

1.5 dl mælk
25 g gær
3-4 dl hvedemel
0.5 dl olie
æg til pensling

Kålfyld:

700 g savoykål (hvidkål/spidskål fungerer også godt!)
ca. 1 spsk honning eller brun sirup
1.5 dl olie
salt, peber, evt. hvidvinseddike



Fremgangsmåde:

1. Bland mælk og gær, tilsat ca. 2/3 af hvedemelet og olie.
2. Lad dejen stå i ca. 30-40 min eller indtil den er dejligt puffet op til ca. dobbelt størrelse.
3. Mens dejen hæver... Snit kål og lad snitterne, blandet med olie, simre i lav varme i en kasserolle i ca. 20 min. Smag til med salt, honning/sirup, peber og evt. hvidvinseddike.
4. Ælt resten af hvedemelet i dejen men vær pas på med ikke at gøre dejen for hård.
5. Rul dejen ud på bagepapir, flyt dejfirkanten på en bradepande og fyld halvdelen af dejen med kålfyldet. Dræn evt. væske fra fyldet så at dejen ikke bliver gennemvædet.
6. Vend den anden halvdel af dejen henover kålfyldet og luk tæt ved at presse med fingre til enten trekant eller firkant.
7. Prik låget med en gaffel hist og pist og pensle med pisket æg.
8. Herligheden bages til sidst ved 200°C i ca. 25 min. Lad den køle lidt af før servering.

Spis indbagt kål som let aftensmad fx med hytteost. Hvis du har kålfyld til overs, kan den med fordel spises som tilbehør til andre retter.

Tærte med porrer eller løg

frit efter Paul Holt, Grøn Gastronomi (1982):

1 portion usødet mørdej

3/4 kg porrer el. løg, evt. blandet

35 g smør

50 g revet mild ost

1 dl fløde, creme fraiche eller 10% yoghurt

2-3 æg

salt og peber

Dejen forbages i en smurt tærteform ved 190°C, mens du ordner grøntsagerne.

Løg/porrer skæres ret fint ud. Sauter dem meget blidt i smørret, under låg noget af tiden. Det skal mørne uden at blive brunt.

Pisk æg, mælkeprodukt og groft revet ost let sammen.

Smæk grøntsagerne fra panden op i den forbagte tærtebund, hæld æggemassen over og bland med let hånd.

Bag videre ved 190°C i 25 min.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

Gratinerede porrer i kødsauce

3-5 porrer
2 store løg
olie
250 g hakket oksekød
2 gulerødder
1 tyk skive rodselleri
2 tsk. mel,
1 dåse hakkede fl. tomater
150 g bacon
ca. 50 g ost
salt, peber, paprika

1. Rens porrerne, skær dem i ca. 10 cm lange stykker, damp dem 3-4 min. i 1 dl. letsaltet vand. Lad dem dryppe godt af og gem kogevandet.
2. Svits hakkede løg og hakket kød under omrøring i lidt olie over ret stærk varme. Tilsæt groft revne gulerødder og selleri. Rør rundt og drys melet over.
3. Kom tomaterne i gryden sammen med porrevandet. Kog 6-8 min. uden låg og rør jævnligt. Smag godt til med krydderier.
4. Hæld kødsaucen i et ovnfast fad. Skær porrestykkerne igennem på langs, læg baconskiver ovenpå og drys med osten.
5. Sæt fadet i ovnen ved 225 grader i ca. 15 min.
6. Serveres med groft brød og grøn salat.

Man kan sagtens lave en stor portion og putte den i fryseren.

Tak til Birgit Marseen Hansen for denne dejlige opskrift.

Pastasauce med rødbede og blåskimmelost

4 portioner

4 stk. rødbeder

1-2 løg

evt. 1 fed hvidløg

lidt rapsolie

ca. 150 g god blåskimmelost

2.5 dl sødmælk eller madlavningsfløde – sauceen bliver heller ikke dårligere af en sjat piskefløde ...

salt og peber efter smag og behag

pasta til servering

Fremgangsmåde

1. Rødbeder vaskes, skrælles. Rives til råkost som gerne må være lidt grov i det. Brug evt. en køkkenmaskine! Løg og evt. hvidløg snittes småt.
2. Steg rødbederåkost og løg evt. hvidløg let i en rummelig kasserolle i et par minutter.
3. Tilsat mælk/fløde og lad simre 15-20 min eller indtil rødbederne er gennemkogte.
4. Smuldr osten i sauceen og lad den smelte sammen med resten af ingredienserne til en lækker cremet konsistens. Smag til med salt og peber.
5. Server med pasta evt. med et ekstra drys blåskimmelost på toppen.

Revet rødbede egner sig også perfekt som lækker tærtetyld med creme fraiche eller som smags giver i en chokoladecake

Rødbedesalat

Kogt skrællet rødbede skæres i tern og blandes med lige dele kogte kartofler i tern.

Blandes med dressing af 2 spsk dijonsennep, 1 dl olivenolie 1 fed finhakket hvidløg.

Smag til med salt og peber.

Serveringsforslag: God alene og sammen med det meste kødtilbehør.

Tip: Kog alle kassens rødbeder på én gang med skræl i ca 30 minutter. Hæld kogevandet fra og pøs koldt vand fra hanen over rødbederne. Skræl skindet af de rødbeder du vil bruge med det samme og læg resten i køleskabet.

Glaserede rødbeder

Skær en stor kogt, skrællet rødbede i tynde skiver på råkostjernet.

Skræl to (rød)løg og skær dem i skiver på langs

Pil og skiv 1-2 fed hvidløg.

Steg løg og hvidløg i smør på panden til de er helt møre.

Tilsæt de skivede rødbeder. Varm igennem til væden er næsten væk.

Hæld et stort skvæt eddike på (3-4 spsk) .

Steg videre under omrøring til væden er fordampet og grøntsagerne er blanke.

Smag til med salt og peber.

Serveringsforslag: God sammen med fx varm eller kold porretærte.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

Sellerigratin

¾ knoldselleri skrælles og rives på den grove side af råkostjernet.

Skrælningen går nemmest, hvis man først skærer sellerien i skiver.

Pisk 3 æg let sammen med 4-5 spsk græsk/tyrkisk yoghurt 10%. Evt. lidt piskefløde, hvis du har.

Pres saft af ½ citron i.

Riv ca. 30 g ost i. Det kan være din morgenost eller mere raffinerede typer som gruyère, emmentaler, Vesterhavsost alt efter hvad køleskabet rummer.

Smag til med salt og peber.

Bland den revne selleri og æggeblandingen.

Hæld blandingen i en smørsmurt tærteform og bag i forvarmet ovn (200°C) i ca. 30 min.

Serveringsforslag: Halve kartofler strøget med olie og salt på skærefladen bagt sammen med gratinen, salat af grove grøntsager, evt. en rest kold kød.

Efterårssuppe

(2 personer)

1 spsk. rapsolie
1 løg
25 g røget bacon
1 stor kartoffel
1 pastinak
1 persillerod
¼ knoldselleri
5 dl vand
1 tsk salt
3 spsk. piskefløde
1 tsk æbleeddike
græskarkerner

Opskriften stammer fra et besøg på Forsorgsmuseet i Svendborg. Eleverne fra Sydflens Frie Fagskole har dannet opskriften ud fra Fattiggårdens gamle spisereglementer og de grøntsager, som findes i Fattiggårdens have.

Bacon skæres i små tern og svitses i olien i en gryde. Grøntsagerne skæres i små tern. Løg svitses i olien til de er klare, derefter tilsættes resten af grøntsagerne. Svits grøntsagerne under omrøring i 4 min. og tilsæt 5 dl vand og salt. Grøntsagerne koges møre i ca. 10 min. Blend suppen med en stavblender i gryden. Tilsæt piskefløde og æbleeddike. Smag til med salt og peber. Rist græskarkerner med salt på tør pande til de begynder at poppe. Drys de ristede kerne på suppen i tallerkenen.

Selleriremoulade

¼ knoldselleri skrælles og rives på den grove side af råkostjernet. Pres straks ½ citron over og drys med salt.

Rør en passende blanding af 2 spsk mayonnaise og 2 spsk A38 og/eller piskefløde og bland det i sellerien. (Den franske originalopskrift bruger udelukkende mayonnaise.)

Konsistensen skal være fast uden at være tør.

Smag til med salt, evt. ekstra citronsaft.

Serveringsforslag: Alene som forret, eller som salattilbehør til kød og pålæg. Den er fx god på en buffet med flere forskellige salater.

Esaus linseret

200 gr grønne linser

1 stort løg /et par porre

2 fed hvidløg i tern

2 stænger bladselleri/ et par skiver rodselleri i store tern

½ dl olivenolie

2 dåser hakkede tomater

1 laurbærblad

1 tsk oregano/timian

salt og peber

evt. 2 kartofler i tern og eller pastinak/persillerod/gulerødder.

Esau solgte i Gammel Testaments fortællinger om Abrahams slægter sin førstefødselsret til sin bror Jakob for en portion linser. Det må være denne opskrift...

Linserne renses det vil sige at de skylles grundigt. Koges med vand der lige dækker. Dette koger i få minutter, hvorefter vandet kassereres. Linserne hældes tilbage i gryden med 1 liter vand og resten af ingredienserne. Koges cirka 40 min.

Spises med ris eller som suppe.

Tak til Ingrid Nakagawa Salinas for denne dejlige opskrift og historien om Esau.

Selleri-tomatsuppe

1 stk rodselleri
1 stk løg
1 ds flåede tomater
vand
evt. grøntsagsfond eller bouillon
olivenolie
salt, peber, sukker, æblecidereddike; evt. gurkemeje, koriander

Fremgangsmåde

1. Skræl løg og selleri, skær dem i stykker og sauter let i olivenolie.
2. Tilsæt ca. 5 dL vand (nok til at dække terningerne) og lad koge 30-40 min eller indtil at selleristykkerne er møre.
3. Tilsæt tomaterne og lad den koge med et par minutter
4. Blend suppen med en stavblender. Tilsæt vand eller bouillon for at opnå en god konsistens.
5. Smag til med salt, peber, sukker og æblecidereddike - og gerne gurkemeje og koriander hvis du vil lidt ekstra farve og varme i suppen.

Server dampende varm evt. med creme fraiche.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

Gulerodspandekager

4 stk gulerødder
6 dl mælk
4 æg
2-3 dl hvedemel
1 dl grahamsmel (fuldkornsmel)
1 tl salt
smør eller olie til stegning

Fremgangsmåde

1. Vask og skræld gulerødderne og riv dem til fin råkost.
2. Pisk æggene og tilsat mælk, tørre ingredienser og råkost.
3. Lad dejen hvile i 20-30 min. Du kan regulere konsistensen ved at evt. tilsætte små mængder mælk/mel efter dejen har hvilet sig for at gøre pandekagerne blødere eller fastere efter egen smag.
4. Steg som små pandekager – lidt à la amerikanske pandekager. Store pandekager kan være udfordrende at vende på panden.

Server med fx ribscompot! Egner sig til brunchbordet eller som en farverig forret...

Timian gulerødder

4-5 gulerødder skrælles og skæres på langs i 6 stænger. Del dem i 2-3 stk.

Marinade:

1 dl vand
½ dl olie
Saft af 1/2 citron
1/2 bundt timiankviste
3-4 fed hvidløg i splitter
Salt

Kog marinaden op og kog gulerødderne heri i ca. 4 min. De skal stadig være lidt sprøde. Flere hold gulerødder kan evt. koges i samme marinade. Hæld hele grydens indhold i en flad skål og nyd lunken eller kold som tilbehør til kød, fisk. God på en kold buffet.

Gulerodskage

1,5 dl neutral spiseolie, fx vindruekerne
150 g rørsukker
4 æg
250 g grahamsmel
1 tsk bagepulver
1 tsk natron
1/2 tsk salt
2 tsk kanel
8 mellemstore gulerødder
50 g rosiner,
50 g nødder
revet skal af 1 citron

Opskriften er sakset fra Nørrebro Avis o. 1980.

*S&E annoncerede i samme avis hamburgerryg til 39.90 kr/kg
og to poularder kunne erhverves for det samme!*

Fremgangsmåde

1. Pisk olie og sukker et par minutter.
2. Pisk videre et par minutter med de 4 æg.
3. Bland grahamsmel med bagepulver, natron, salt og kanel.
4. Riv gulerødder (ca. 400g) på den fine del af råkøstjernet.
5. Rør gulerodsrasp, melblanding, rosiner, nødder, citronskal i skålen med olie, sukker og æg.
6. Smør 2 sandkageforme godt (46x12 cm), fyld dejen i og bag kagerne ved 170 grader i 45 minutter.

Hele dejportionen kan godt være i en form, men kagen bages bedst igennem og bliver behagelig krummet, når den deles i to.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

Torsk på leje af gulerod & tomat

(2 pers)

5 store gulerødder

5 fed hvidløg i splitter

Skal af ½ citron

1 ds flåede tomater

½ bundt timiankviste

Salt/peber

Fremgangsmåde

1. Skræl og riv gulerødderne groft.
2. Sauter i en flad gryde med og timianhvidløg og citronskal.
3. Tilsæt tomat, evt. lidt ekstra vand salt og peber.
4. Kog godt igennem i ca. 3-4 min.
5. Læg torskefileter forsigtigt oveni gryden og damp dem møre. Det tager kun få minutter.

Server med kogt ris.

CHAMPIGNON. SANDELIG EN CHAMPION!

Pasta med champignoner og gedeost

(2 pers.)

250 g champignoner, gerne mørke

2 stk løg evt. mindre eller mere efter eget smag

olivenolie

mælk eller madlavningsfløde – eller lidt af hvert

et par spiseskefulde gedefriskest/gederulle (Hvis du ikke er til gedeost, alm. friskost er fint!)

evt. lidt majsstivelse (fx Maizena)

salt og peber

250 g pasta, gerne frisk pasta fx tagliatelle

Evt. ost fx parmesan e.l.

Fremgangsmåde:

1. Skræld løgene og skær dem i små terninger. Sautér i olivenolie ved lav varme.
2. Rens champignoner, skær dem i små skiver/stykker og steg dem med løg. Lad temperaturen evt. stige lidt, hvis svampene afgiver meget væske.
3. Efter ca. 10 min (eller når svampene og løgene er tilpas møre) tilsæt mælk/ madlavningsfløde så at løg-svampeblandingen dækkes og vend osten i. Hvis du bruger en fast ost fx gederulle, smuldre osten og lad den smelte i saucen. Lad koge yderlige 5-10 min. Smag til med salt og peber.
4. Hvis du ønsker mere sauce end svampe, kan du bruge mere mælk/ madlavningsfløde / fløde og bruge lidt maisstivelse til at jævne saucen.
5. Kog pastaen, og hæld vandet fra. Vend pastaen i saucen og server med det samme. Drys evt. med revet parmesan.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*

Fredagftenens løgsuppe

(2-4 pers. afhængig af sult og om retten bruges som forret eller hovedret)

4-5 store løg

Store bananskalotteløg kan også bruges, de giver lidt variation i smag!

1.5 L bouillon

Gerne hjemmelavet, fx høsebouillon – men på en fredagften skal man ikke stresse over det. Så, færdiglavet duer fortrinligt. Vil du lave en vegetarisk udgave? Brug fx grønsagsbouillon med champignoner!

Olivenolie

Smør

Timian

Gerne en frisk kvist, men tørret timian kan sagtens bruges.

Evt. en lille bitte smule tørret koriander – efter egen smag

Salt og peber, hvidvinseddike

Fremgangsmåde

1. Løg skåret i små terninger sautes i en blanding af smør og olivenolie indtil terningerne begynder at blive blødere.
2. Tilsæt løgterninger i bouillon og lad koge 15-20 min. Hold øje med hvor møre løgterningerne bliver (her justerer man kogetiden efter egne præferencer for "lidt bid i det" eller "blød løg" i suppen). Lad timian og evt. koriander koge med.
3. Hvis du brugte en timiankvist, hiv den ud af suppen før du smager suppen til med salt, peber og – med forsigtighed – hvidvinseddike.

Server dampende varm med fx brødcroutoner eller toastbrød gratineret med en god ost.

Spejlæg med brune løg og pølser

(2 pers.)

2 store æg, så friske som muligt

2-3 løg i god størrelse (efter smag og appetit)

2 stk. gode pølser, valg din favorit!

smør

Opskriften stammer fra den tid hvor husmandens arbejde var hårdt og krævende, men aldrig gik man på kompromis med et god måltid mad. For kroppen – og for sjælen.

Fremgangsmåde

1. En skefuld smør varmes op på panden. Æggene knækkes hvert for sig og steges i smør. Lad æggeblommen stivne, men pas på ikke at stege for meget så at spejlægget ikke bliver tørt.
2. Samtidigt med æggene læg pølserne på panden, og lad dem varme op mens æggene steger.
3. Læg æggene og pølserne på tallerkener når de er klar. Hvis du gerne helst spise dem varme, kan du læg dem fx i en forvarmet ovn på 50°C i et varmekast fad.
4. Skræld løgene og skær dem i skiver. Steg løgringene ved lav varme i smør på panden evt. under låg.
5. Når løgene er dejligt bløde og lækre, anrettes portionerne.

Spis som en hjertevarmende hyggelig frokost evt. med godt rugbrød til.

”Pølser i solen”

(2 pers.)

150 g grillpølse

2 store løg

smør

400 g dåsetomater

2 dl madlavningsfløde

lidt sukker, salt, peber, og hvorfor ikke lidt twist med urter fx basilikum

Ost – til de små måske lidt mildere udgave, til de voksne gerne med stærkere smag

En gammel børnefavorit hvor ”solen” selvfølgelig er ovnen hvor pølserne sætter sig på en dejlig blød solseng (løg-tomatkompot!) for at sole sig brune og lækre. Disse dage ved vi selvfølgelig at der er ingen grund til at beundre pølsens mørke ”solbrune” farve...

Fremgangsmåde:

1. Skræld løg(ene) og skær i tykke skriver.
2. Sauter løgskiverne i smør på panden så de bliver bløde.
3. Tilsæt dåsetomat og lad herligheden koge 5-10 min. Smag til med sukker, salt og peber.
4. Tilsæt madlavningsfløde og kog 3-5 min. Hæld blandingen i et ovnfast fad.
5. Flæk pølserne på langs og læg dem på løg-tomatpotten og drys revet ost hen over
6. Bag ved 200°C ca. 30 min.

Server fx med en rodfrugtmos med kartofler, pastinak og jordskok/selleri. Eller en helt almindelig god gammeldags kartoffelmos.

*Har du en god opskrift?
Bidrag gerne til Brinkholms Bedste Bidder!
Send din opskrift til info@landbrugslauget.dk*