

## Lizzi's fedtfattige flødekartofler.

500 gr. kartofler i skiver  
1 l skummet eller minimælk  
2 spsk. Maizena  
1-2 løg i tern  
Hvidløg  
Revet muskat  
Salt og peber

Mælken - minus 2 dl – koges op. Maizenaen røres op i de 2 dl. kold mælk, sovsen jævnes. Svsen smages til med hvidløg, muskat, salt og peber og hældes over kartoflerne der blandet med de hakkede løg.

Kan evt. drysses med reven ost hvis man kan lide det.

Ca. 200 grader i ca. 60 min.

