

## Kartofler i fad med bouillon

4 kg Bintje kartofler

50 g smør

1½ liter bouillon, grønsags eller hønse

Salt, peber

Tørrede krydderurter eller friske

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Ildfaste fad smøres med smør/olie.

Kom kartoflerne i fadene.

Drys med salt og peber.

Drys med friske eller tørrede krydderurter.

Hæld bouillon over kartoflerne.

Sæt fadene i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time.