

Helgeform med potetgull og Parmigiano Reggiano



4 porsjoner

- 1 ss smør
- 2 ss hvetemel
- 4 dl h-melk
- 100 g revet parmesan
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts malt sort pepper
- 4 skiver bacon
- 1 stor pose potetgull
- 2 vårløk, finhakket
- 1 dl syltet jalapeno

Smelt smøret i en kjele. Rør inn melet og la frese i 1 minutt. Ha i melken og la koke under omrøring i et par minutter. Dra kjelen av varmen og vend inn halvparten av Parmesanen. Smak til med salt og pepper.

Kutt baconet i terninger og stek det sprøtt i en tørr panne.

Ha potetgullet i en ildfast form. Topp potetgullet med ostesausen, sprøstekt bacon, vårløk, Jalapeno og resten av Parmesanen.

Stek formen i ovnen på 200 grader i ca. 10 minutter til osten er smeltet.

Tips: I denne fredagsformen kan du også tilsette andre ting, som f.eks. tomater, mais, paprika eller andre ting du liker eller har liggende.