

# Tænd for ovnen!

Efteråret er over os, grillen er sat væk, og hvad skal man så..? Ja, man kan for eksempel samles om varme og velsmagende ovnretter, som er nemme at lave, og som spreder glæde og stemmer sindet til mildhed på trods af efterårsstormenes susen...

## Mad

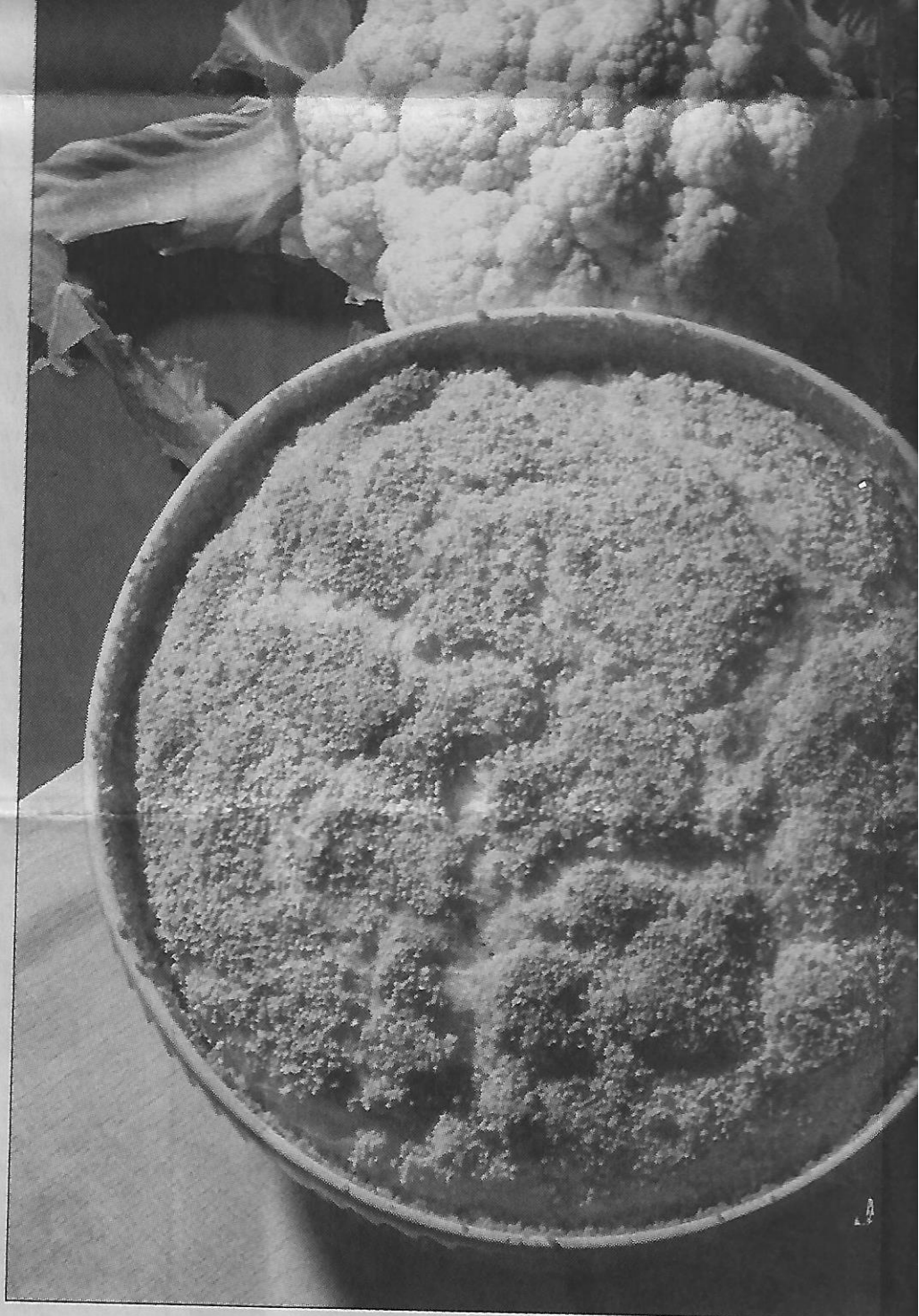
Af LARS THOMASSEN og  
KLAUS GOTTFREDSSEN (foto)

Sommeren, som aldrig rigtig blev til nogen sommer i år, er forlængst gået på hæld. Grillen, som næsten ikke nåede at blive varmet ordentligt igennem, er sat væk. Badebroer, der udelukkende har været benyttet af de mest fanatiske, er taget ind for vinteren. Og der er kun godt tre måneder til jul.

Hvad gør man så? Si'r man: Nå? Nej, man går i køkkenet og tilbereder varme og livgivende ovnretter, som sætter omgivelserne i godt humør og skruer op for den gode, gamle danske hygge.

Ved bordet at blive, det tjener os bedst. Her er tre forslag på retter, som er forholdsvis hurtige at tilberede, når det drejer sig om de indledende øvelser. Det meste af tiden skal de nemlig stå i ovnen og passe sig selv, og så kan man i mellemtiden hengive sig til andre efterårs-sysler.

Dagens ovnklare tilbud er denne gang rent vegetariske. Først præsenterer vi en kartoffeltærte, så en klassisk blomkåls-gratin og til sidst



### BLOMKÅLSGRATIN

en ovnbagt pandekage med abrikoser.

Tænd for ovnen!

### Kartoffeltærte

1 kg skrællede kartofler

2,5 dl fløde

1 dl mælk

2 æg

Ca. 100-150 g revet ost (helst emmentaler-type)

Smør

Hvidløg

Stødt muskat

Salt & peber

Gnid et ildfast tærtefad med hvidløg og smør det med smør. Skær kartoflerne i tynde skiver og læg dem taglagt i fadet, drys med revet ost, læg et nyt lag kartofler og drys

igen med ost. Pisk æg, fløde og mælk sammen med salt & peber samt en lille smule stødt muskat og hæld massen over kartofler og ost. Bag tærten i en forvarmet ovn ved 175 grader i ca. en time.

NB: Kartoffeltærten kan sagtens spises selvstændigt, men er også fin som ledsager til kød og fjerkræ. Tilføjer man 100 g røget skinke i fine strimler, er den en yderst delikat frokostret.

### Blomkålsgratin

1 blomkål

50 g smør

Rasp

75 g mel

2 dl mælk

1,5 dl blomkålsvand

4 æg

Stødt muskat

Salt & peber

Blomkålsgratin

de og stødt muskat

ketter, den

saltet vand

den deciliter

Smør og mælk

smør og d

sider.

Hæld mælk

pisk det g

klumper.

varm op u

det koger,

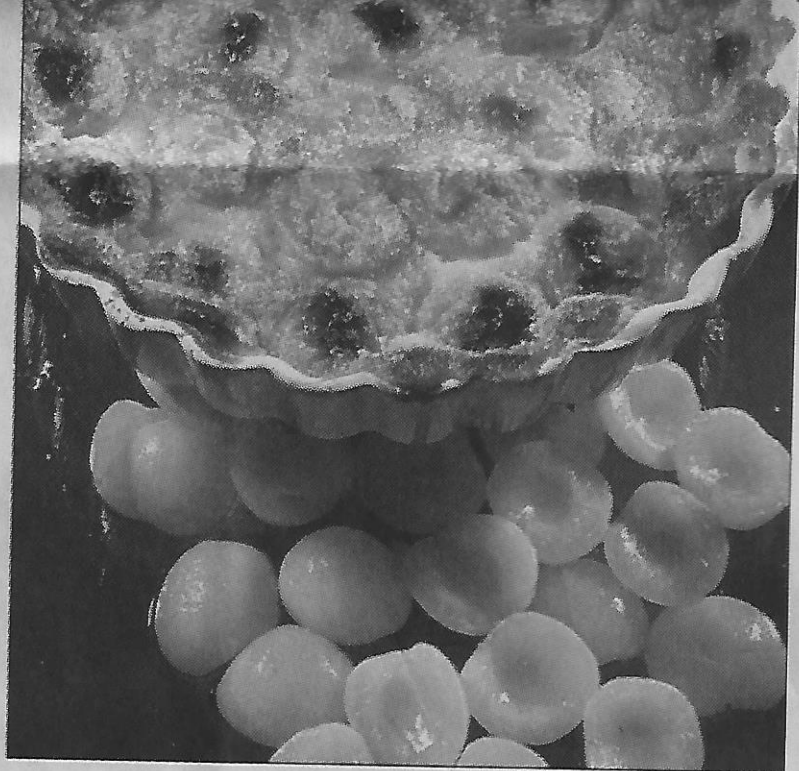
ret i, og der

Tag gryden

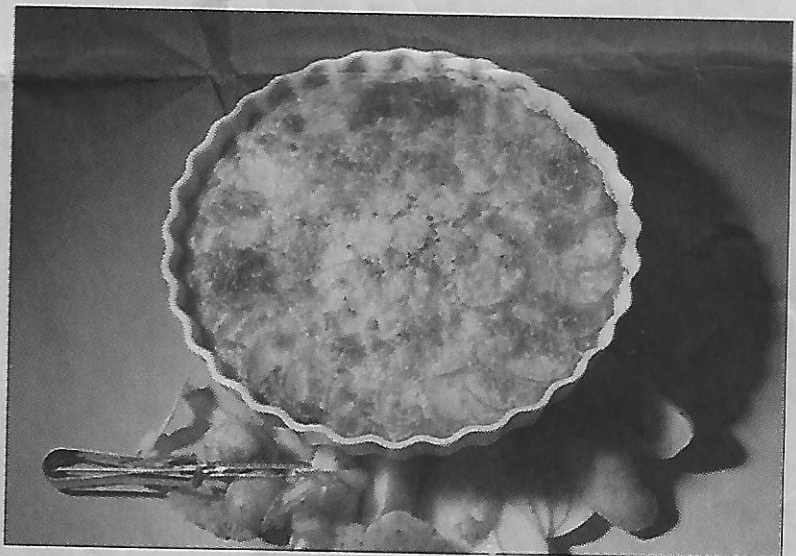
æggeblom

godt rundt

tages fuldt



ABRIKOSPANDEKAGE



KARTOFFELTÆRTE

4 æg  
Stødt muskat  
Salt & peber

Blomkålshovedet befries for blade og stok og plukkes i mindre buketter, der koger i 10 minutter i let-saltet vand og køler af. Gem halvanden deciliter af kogevandet.

Smør et ildfast gratinfad godt i smør og drys med rasp i bund og på sider.

Hæld mel og mælk i en gryde og pisk det godt sammen, så det ikke klumper. Tilsæt kogevandet og varm op under stadig piskning. Når det koger, kommes resten af smørret i, og der piskes, til det er smeltet.

Tag gryden af ilden og tilsæt fire æggeblommer én ad gangen. Rør godt rundt i massen, så æggene optages fuldstændigt. Pisk hviderne

stive.

Læg de afkølede, men endelig ikke iskolde blomkålsbuketter i gratinfadet. Vend forsigtigt æggehviderne i gratinmassen - og hæld det hele ud over blomkålen. Drys til sidst på toppen med et fint lag rasp.

Bag gratinen på nederste ovnplade ved 180-200 grader i 50-60 minutter. Servér blomkålsgratinen rygende varm.

### Abrikospandekage

1 kg abrikoser  
1/2 dl mælk  
2 æg  
50 g smør  
50 g mel  
200 g sukker  
En anelse salt

Smør et ildfast tærtedefad med noget af smørret og drys med et fint lag sukker. Skær abrikoserne i halve og fjern stenene. Læg abrikoserne tæt ved siden af hinanden i fadet. Pisk de øvrige ingredienser sammen til en lind pandekagedej (gem 50 g af sukkeret) og hæld den over abrikoserne. Skær resten af smørret i tynde flager og læg dem oven på kagen. Stil den i ovnen ved 200 grader. Efter 20 minutters bagning, drysses resten af sukkeret over abrikospandekagen, som bager videre i ca. 30 minutter, indtil den er lysebrun på overfladen. Den kan spises, som den er - også kold. Men man kan også supplere med iskold flødeskum, creme fraiche eller is.

Gode abrikoser på dåse kan også anvendes til denne dessert.