

Isterband med stuvad potatis

4 portioner

4 isterband
900 g fast potatis
50 g smör
2 msk vetemjöl
4-5 dl mjölk 3,5%
1 dl vispgrädde
3 krm salt
1 krm vitpeppar
Muskotnöt

Ev. smaksättning

2 dl hackad dill, persilja eller gräslök

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Skala och skär potatisen i kuber (2x2 cm).

Stek potatisen i ca 25-30 minuter.

Smält smöret i en kastrull.

Pudra över vetemjölet under omrörning.

Häll på ca 4 dl mjölk och 1 dl grädde. Koka upp och sjud såsen i ca 10 minuter under omrörning.

Späd med ytterligare mjölk till lämplig konsistens.

Smaka av med salt, peppar och riven muskot.

Smaksätt om du önskar med kryddgrönt.

Vänd ner potatisen i såsen och koka på svag värme några minuter så att potatisen blir varm.

Stick några hål i isterbanden med en gaffel och lägg dem på ett ugnsgaller. Tillaga i ugn ca 20 minuter och vänd isterbanden efter halva tiden.