

# Gratin (med kylling og grønt)

---

## Ingredienser:

- Diverse kogte grøntsagsrester
- Kød af kogt eller stegt kylling
- 150 g mel
- 3 dl. grøntsagsbouillon
- 3 dl. mælk
- 8 æg
- Salt og peber
- Fin rasp

## Fremgangsmåde:

Skær grøntsager og kød i mindre stykker..Bring vand og mælk til kogepunktet og jævn det med melet (som er durørt i noget af den kolde mælk) . Kog igennem nogle minutter mens der røres. Tag gryden fra varmen og rør æggeblommerne i.

Pisk æggehviderne stive og vend halvdelen i sammen med fyldet. Smag til med salt og peber. Vend resten af de piskede æggehvider i. Kom blandingen i et smurt og raspdrysset ovnfast fad. Drys rasp over og bag gratinen nederst i ovnen ved 175 grader i ca. 1 time.