**Kartoffel/grøntsags klatter, i dag med kold grydesteg til**

Resterne af en grydesteg med kartoffelmos og grøntsager kan bruges således:

Blend grøntsagerne, ikke så grundigt, der må gerne være nogle store stykker i.

Bland det let med kartoffelmosen. Der er masser af smag i både kartoffelmosen og i grøntsagerne, så det burde ikke være nødvendigt at tilsætte mere kryddersalt eller peber.

Læg bagepapir på en bageplade, sprøjt lidt vand på bagepladen før du lægger bagepapir på. Det holder papiret fast.

Klat kartoffel/grøntsagsblandingen på bagepladen. De skal ikke formes fint.

Bag det i ca. en halv times tid, ved omkring 180-190 grader varmluft.

Har du sovs i overskud fra grydestegen, kan du opvarme og serverer det til.

Hvis du ikke har det, så har du måske en rest sovs i fryseren. Du kan evt. kører det op med lidt madfløde, kryddersalt, peber og en sjat ketchup. Eller hvad du nu har lyst til at bruge af smag i sovsen.

Server det kolde kød skiveskåret til.

Vær forsigtig når du tager klatkagerne af pladen, gør det med en spartel, for de er ret bløde. Men hold da op, hvor smagte de godt!