

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

GREKISK POTATISGRATÄNG

Ingredienser ▮

800 g potatis
2 klyftor vitlök
1 msk smör
1 msk rapsolja
1 burk tomater, krossade (400 g)
1 tärning buljong, grönsak
3 dl ostsås (Kelda)

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 250°. Skär potatisen i bitar. Skala och hacka vitlöken. Fräs vitlök i smör-&rapsolja i en stekpanna. Tillsätt tomatkross och smulad buljongtärning. Koka någon minut. Varva potatis och tomatås i en ugnssäker form. Häll över ostsåsen. Grädda i övre delen av ugnen ca 15 min. Servera med sallad, lök och oliver.