

inköpslistan.se

Av: Chris Olausson

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

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 tomatsås i en ugnssäker form. Häll över ostsåsen. Grädda i övre delen av ugnen ca 15 min. Servera med sallad, lök och oliver.