



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

GRÖN GRATÄNG*

Ingredienser ▮

▮ Gratäng

- 1 st lök, gul (*strimlad*)
- 500 g potatis (*skivad 0,5 cm*)
- 400 g spetskål
(*eller savoykål, strimlad*)
- 4 klyftor vitlök (*hackad*)
- 1 dl grädde, visp
- 1 dl mjölk, standard
- 2 st ägg
- $\frac{1}{2}$ st citron (*rivet skal*)
- 40 g dill (*grovt hackad*)
- 100 g ost (*prästost*)

▮ Tillbehör

- 200 g morötter (*hyvlat*)
- 40 g scharlottenlök (*hackad*)
- $\frac{1}{4}$ dl olivolja
- $\frac{1}{4}$ dl vinäger, vitvin
- 120 g crème bonjour chili
(*eller keso med chilismak*)
- krasse

Gör så här ▮

Gör så här

Gratängen:

Fräs lök, potatis, kål och vitlök i smör i en vid kastrull några minuter. Slå på grädde och mjölk, låt koka in till en krämig konsistens.

Rör ner lätt uppvispade ägg i potatisblandningen. Smaksätt med citronskal, dill, salt och peppar. Avsluta med att vända i ost. Häll upp i bleck och gratinera i ugn vid 225° ca 20 min.

Tillbehör:

Blanda morötter med lök, olja och vinäger. Låt dra ca 10 min.

Rör ner creme Bonjour Chili och krasse. Smaka av med salt och peppar.

Servera som vegetarisk ensamrätt eller istället för potatisgratäng till kött.