

inköpslistan.se

Av: Iréne

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
1/2 st citron *(rivet skal)*
40 g dill *(grovt hackad)*
100 g ost *(prästost)*

Tillbehör

200 g morötter *(hyvlad)*
40 g scharlottenlök *(hackad)*
1/4 dl olivolja
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.