inköpslistan.se

Av: Anna

4 port

Grönsaker, Huvudrätt

JORDÄRTSKOCKSGRATÄNG

Ingredienser

4 hg jordärtskocka
150 g champinjon
1 msk matolja
vitpeppar
$^{1}/_{2}$ dl creme fraiche
1 dl vatten
salt
2 msk persilja *(klippt)*
1 dl ost, riven

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Skala och dela jordärtskockorna i kvartar eller halvor beroende på storlek.

Koka dem i saltat vatten ca 3 minuter. Häll av vattnet.

Lägg jordärtskockorna i en ugnseldfast form.

Stek svampen i lite smör, det går också bra att använda torkad svamp som legat i blöt en stund.

Tillsätt soja och peppar. Klicka i crème fraiche och häll på vattnet.

Låt småkoka på låg värme runt fem minuter.

Blanda i persiljan och rör om.

Smaka av om det behövs mer salt eller peppar.

Häll svampsåsen över jordärtskockorna i formen och strö över osten.

Sätt in i ugnen och gratinera 10 minuter.

Servera med pasta eller råris och en sallad.