

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

bild saknas

POTATIS MED MOROTSTSAZIKI

Ingredienser ▮

- 1 kg potatis
- 1/2 st lök, gul
- 1 pkt korv
- 1 burk tomater, krossade
- 1 dl vatten
- 1 burk oliver
- 1 tärning buljong, grönsak
(eller lite fond)
- 1/2 påse ost
- 2 dl yoghurt
- 1 klyfta vitlök

▮ Passar vecka 4

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisen och skär i skivor, nästan 1 cm tunna. Koka dem nästan färdigt i vatten i en kastrull. Finhacka löken och tärna korven i små bitar. Fräs löken och korven i smör eller olja. Häll sedan på tomatkrossen, vattnet och buljongen. Salta och peppra. Låt puttra i några minuter. När potatisen nästan är färdig, häll av vattnet och lägg potatisarna i en smord ugnsfast form. Häll över tomatsåsen. Strö på några oliver och sist den rivna osten. In i ugnen i 20 minuter. Skala och riv morötterna. Blanda rivet i yoghurten, salta, peppra och pressa i en vitlöksklyfta.