

inköpslistan.se

Av: Helena S Sandahl

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

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.