

inköpslistan.se

Av: VB

6 port

Grönsaker, Tillbehör, Fest

POTATISGRATÄNG

Ingredienser

1 kg potatis
2 st lök, gul
5 dl mjölk *(2-5 dl)*
3 dl grädde, visp
2 tsk salt *(2-3 tsk)*
2 krm svartpeppar *(alt. vitpeppar)*
2 klyftor vitlök
(alt. 2 krm vitlökspulver)
4 dl ost, riven *(3-4 dl (ca.100g))*

Gör så här

Skala potatis och skär i skivor ca 0,5-0,75 cm tjocka. Skiva upp löken och hacka i små bitar.

Häll vispgrädde och den mindre mängden av mjölken, salt, peppar och ev. vitlök i en stor kastrull. Lägg i potatis och lök. Tryck ner potatisen så den hamnar under ytan. Häll ev. på mera mjölk.

Låt koka upp, sänk plattan och koka på svag värme ca 3-5 minuter. Späd med mera mjölk beroende på mängden och tjockleken på vätskan och efter tycke och smak. Hur mycket mjölk man behöver späda med beror på hur vattnig den potatissort man använder är. När potatisen kokar upp avger olika sorters potatis olika mängd vatten. Efter 3-5 min ska potatisen fortfarande vara hård, men "böjbar", märker du att den blir mjuk tidigare så sluta koka då.

(Anledningen till att man kokar detta är att potatisgratängen går fortare att göra och att kryddorna fördelar sig bättre och potatisen och löken blir mjuka.)

Häll allt i en ugnsform. Strö över riven ost.

Ställ in i mitten av ugnen i 225°C i 30 minuter tills potatisgratängen fått fin färg.