

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

POTATISGRATÄNG MED PARMESAN*

Ingredienser

8 st potatis
1 st lök, gul
3 dl grädde, matlagning
2 dl creme fraiche, lätt
2 klyftor vitlök
1 dl parmesan *(färskriven)*
salt
svartpeppar

Gör så här

Skiva den råa potatisen tunt. Lägg den i kokande vatten med lite salt i. Låt koka i 5 minuter.

Blanda grädde, créme fraiche, parmesanost, pressad vitlök, malen svartpeppar och lite salt.

Smörj en ugnsfast form.
Lägg lite av gräddblandningen i botten och varva sedan potatisen med den skivade löken och häll på resten av gräddblandningen.
Grädda i ugnen i ca. 30 minuter i 225 grader. Känn efter med en sticka så potatisen är färdig.