

inköpslistan.se

Av: Mia Carlsson

2 port

Övrigt, Huvudrätt, Budget

POTATISGRATÄNG MED TOMAT

Ingredienser

8 st potatis
1 tsk olivolja
1 burk tomater, krossade
1 klyfta vitlök
1 st lök, gul
6 st ost, skivor
2 tsk oregano
1 krm salt
1 krm vitpeppar

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.
Skala potatisen och skär den i skivor. Skiva också löken.

Smörj en ugnsfast form med oljan. Varva potatis och lök i formen. Salta och peppra mellan lagren.

Koka tomatkross, vitlök och oregano i en kastrull ca fem minuter och smaksätt med salt och peppar. (Alternativt använd krossade tomater med vitlökssmak som du kryddar med oregano.)

Häll tomatsåsen över potatisen och lägg osten ovanpå.Hur mycket tomatsås du behöver beror lite på hur stor din form är, men akta så det inte blir alltför torrt.
Grädda i ca 45 min.

Serveringsförslag:
Ät kassler, några skivor skinka, rostbiff, eller en köttbit till.
Om du vill kan du också skära ner lite kassler eller skinka i gratängen innan du gratinerar så får du en allt-i-ett-rätt. Och så färska grönsaker till förstås!