



GENERELL

Potatisgratäng

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Min hemgjorda potatisgratäng med grädde, vitlök och västerbottenost är god till det mesta.

Potatisgratäng passar bra till nästan allt kött, gärna grillat. En krämigare potatisgratäng än denna är svåra att hitta. Hoppas det smakar.



INGREDIENSER

800 g potatis
2 msk smör
2 st vitlöksklyftor
1 tsk salt
2 dl vispgrädde
4 dl mjölk
1 krm vitpeppar
1 dl riven lagrad ost
2 dl riven västerbottenost
1 knippe färsk basilika
1 knippe persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Skala potatisen.
- 3** Skiva potatisen i ca 3 mm tjocka skivor (matberedare eller mandolin går snabbast).
- 4** Koka upp mjölk, grädde, salt och vitpeppar i en kastrull.
- 5** Lägg potatisskivorna i en stor skål och pressa i vitlök, tillsätt salt och vitpeppar. Lägg potatisen i form smord med smör. Tryck ut så att ytan blir jämn. Strö över riven västerbottenost mellan potatisskivorna. Häll på mjölk och grädde så att det täcker potatisen.
- 6** Sätt in formen i ugnen i 45 minuter. Täck ev. över med lite folie om gratängen bränns på toppen.
- 7** Tips är att även toppa med västerbottenost ca tio minuter innan gratängen är färdiggräddad.
- 8** Garnera med basilika och persilja vid servering.