KÖTT

Gratinerade potatisrester med skinka

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**

Att äta gott av rester känns bra. Här använder du potatis- och skinkrester. Perfekt! Ät en god sallad till!

Det här receptet är verkligen på en höft och bygger på att du tar vad du har hemma ? rester i kylen. Mängderna är inte heller så noga. Använd den ost du har, även kallskuret. Rätten blir god med all typ av skinka eller varför inte, salami eller liknande. Tanken är att vi inte ska kasta något eller köpa i onödan.

60

INGREDIENSER

Alla ingredienser är cirkamängder eftersom det är rester
ca 1 kg potatis eller potatismos motsvarande vikt
75 g smör
3 ägg
75 g riven smakrik ost, t ex parmigiano reggiano
salt och vitpeppar
ev. lite mjölk

Fyllning
ca 100-150 g valfri skinka eller annat kallskuret
ca 100-150 g mozzarella i boll (eller annan ost som bli krämig)

Topp
lite olja
ströbröd eller panko
skivat kallt smör

Servera gärna en god grönsallad till!

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 180 grader.

2. Använd rester av potatismos eller kokt potatis, eller skala och koka potatis. Om du använder kokt potatis (alltså inte färdigt mos) ska du först göra ett mos eller stomp. Gör så här: Stompa eller pressa potatisen. Blanda med smör, salt, vitpeppar.

Blanda i ägg i som binder moset, även i ditt överblivna potatismos.
Blanda i den rivna osten. Om moset är för stabbigt, häll i en skvätt mjölk.

3

Dela mozzarella i bitar.
Smöra och bröa en ugnsform eller pajform.
Lägg hälften av potatismoset i formen. Lägg på skinka och mozzarellabitar.
Klicka på resten av moset och släta till ytan och olja in den lätt med handen.
Strö över ströbröd eller panko och sedan tunna skivor kallt smör, använd osthyvel.
Gratinera 180 grader i ca 30-45 min, tills gyllene.