



04

okt 2022

Potatisgratängtest

Skribent: **Vin & Matguiden**

Redaktionen testar färdiga potatisgratänger. Vilken är godast? Vad är det vi gillar så mycket med potatisgratäng? Hur ska den vara? Vilken kryddning är poppis? Spelar utseendet roll? Doften?

Vin & Matguidens redaktionen köpte sex färdiga potatisgratänger i de vanliga matbutikerna till provningen. Förpackning, mängd innehåll och tillagningsmetod var snarlika för alla gratängerna.



Ingen av gratängerna var klara efter ugnsvärme och tidsangivelsen på förpackningen. Alla fick extra 5 minuter i ugnen. Ingen av dem fick en gyllene, gratinerad yta utan alla var fortfarande ganska bleka. Förpackningarnas ordning på bilden motsvarar ordningen på de andra två bilderna.



Summering: Det vinnande konceptet är balans. Vi vill ha lagom mjuka potatisbitar, lagom mycket löksmak, bra sälta, lagom mycket sås som ska vara gräddig samt en fin färg efter tillagningen. Gratängen får gärna också ha en tydlig ostsmak. Därmed är slutsatsen att brister som ger lägre betyg, är precis tvärtom mot ovan. Vitlökspulver förlorar tydligt mot vitlök. Alltför fast potatis eller mosig, förlorar mot mjuk. Smaklöst förlorar mot bra sälta och tydlig smak av ost. Rinnig sås går bort, den ska vara gräddig och krämig. Dofter som associeras negativt med pulver, till exempel pulversås, vitlöks- och lökpulver, buljong med mera, drar ner betyget. Dessa olika pulver påverkar också smaken i flera fall där bismaker detekteras såsom metallisk, smak av kylskåp, smak från fryst. Se detaljerad produktinformation i texten nedan.



VINNARE! Outinens 90 poäng Jämnast fördelade betyg av panelen. + Välbalanserad smak med bra sälta, tydlig löksmak. Bra potatiskonsistens. Gott med tunnare skivor. Mer sås än de andra gratängerna, känns gräddig. - Minus hamnar hos såsen - kunde smaka lite mer av allt, saknar djup i smak, lite smaklös.
(Tillägg: 2022 förvärvades Outinens av Nyhléns Hugosons, som nu tagit över produktionen under eget varumärke.)



2:a Peka 84 poäng Generellt höga betyg men passade inte alla. + Generellt plus för utseende - fin till finast färg, gulare potatis, ser god ut. Smakar bra, är krämig, gräddigare än de andra gratängerna, tydlig ostsmak i såsen. Plus för fina, stora potatisbitar. - För lite sås, ser lite torr ut, gav en uppvärmd känsla, för mjuk.
3:a ICA 72 poäng Ojämnt omdöme - högt och lågt. + Bra, stora och tjockare potatisbitar. Mycket sås, krämig och gräddig. Ser god ut. - Alla i panelen kommenterade bismaker i såsen - smakar buljong, smakar svamp, smak av pulversås, inte så god sås. Även doften kommenterades på samma sätt - doft av buljong, luktar

pulversoppa.4:a Coop 69 poäng?En gratäng som fick blandade kommentarer. Flera kommenterar att den är syrlig och det hamnar på både plus- och minussidan hos testarna.+ Trevlig vitlökssmak, bra sälta. Lite skal kvar på potatisen. Gräddig. Kraftig ostsmak.- Små potatisbitar på gränsen till krossad, mosigt. Ingen trevlig eftersmak.

5:a Garant 70 poäng?De flesta kommenterade den tydliga smaken av vitlök som något mindre trevlig och det drog ner betyget. Potatisen var klar men upplevdes som hård.+ Krämig, mycket sås.- Blek och hård potatis, hård i konsistensen, Var inte potatisen klar?, för mycket vitlök, konserverad smak, unken vitlökssmak.

6:a Chef Select Lidl 60 poängDen fick genomgående lågt betyg i smakomdöme. Potatisskivorna blev ojämnt tillagade.+ Mycket stora bitar potatis. Trevlig konsistens.- Grynig känsla. Söt eftersmak. Smakar upptinat, uppvärmt, kylskåpsmak, metallisk bismak.



ProduktinformationOutinens 350g (fanns bara denna storlek vid inköpstillfället)Text förpackning: Krämig färdigkryddad potatisgratäng med äkta grädde, ost och vitlök. Utan e-nummer och inget tillsatt socker. Tillagad i Sverige.?Tillaga i ugn på 225 grader i ca 25 minuter.Potatis 59%, pastöriserad grädde, vatten, ostpulverKryddor: salt, lök, vitlök, grönsaksbuljong m mNäringsvärde per 100g: 126 kcal, fett 7,9g varav mättat 4,9g, Kh 12,0g varav sockerarter 2,4g, protein 1,9gPeka 800gText förpackning: Gluten- och laktosfattig. Tillaga i ugn på 200 grader i ca 20 minuter eller micro 750w i 1 min/100g. Potatis 60%, skummjolk, vatten, rapsolja, grädde, äggula (frigående inomhus)Kryddor: salt, socker, ostpulver, vitlökspulver, lökpulverNäringsvärde per 100g: 121 kcal, fett 7g varav mättat 1,5g, Kh 11,9g varav sockerarter 1,7g, protein 2,0g

ICA 800gText förpackning: Krämig gratäng tillverkad i Sverige av svensk potatis (nytt recept). Toppa gärna med en lagrad riven ost för en gratinerad yta.Tillaga i ugn på 225 grader i ca 25 minuter.Potatis 60% (ursprung Sverige), vatten, mjölk 9,2% (ursprung EU), rapsolja, gräddfil 2,4% (ursprung EU), grädde 1,6% (ursprung EU), Emmentaler ost, äggula (frigående höns), Provolone ostKryddor: salt, socker, vitlök, dextros, solrosolja Näringsvärde per 100g: 113 kcal, fett 5,8g varav mättat 1,7g, Kh 12g varav sockerarter 1,6g, protein 2,2g

Garant 800gText förpackning: Krämig potatisgratäng gjord på ost och grädde.Tillaga i ugn på 225 grader i ca 25 minuter eller micro 750w i 8 minuter.Potatis 66%, mjölk,

grädde, vatten, riven ostKryddor: salt, vitlökspulver, vitpeppar och lökpulverNäringsvärde per 100g: 105 kcal, fett 4,3g varav mättat 2,4g, Kh 14,0g varav sockerarter 2,2, protein 2,6g

Coop 800gText förpackning: Gourmet potatisgratäng med mandelpotatis och VästerbottensostTillaga i ugn på 225 grader i ca 25 minuter eller micro 750w i 3-4 minuter/200g.Mandelpotatis 63%, grädde, Västerbottensost 4,8%, mjölkKryddor: salt, vitlök och pepparNäringsvärde per 100g: 160 kcal, fett 11,0g varav mättat 7,1g, Kh 12g varav sockerarter 1,4g, protein 2,5g

Lidl Chef Select 800gText förpackning: Klassisk gratäng med nordisk potatis, grädde och Prästost.Tillaga i ugn på 225 grader i ca 25 minuter eller micro 750w i 3-4 minuter/200g.Potatis 75%, grädde 20%, prästost 4%Kryddor: salt, vitlökspulver och vitpepparNäringsvärde per 100g: 160 kcal, fett 9,5g varav mättat 6,6g, Kh 15,4g varav sockerarter 2,2g, protein 3,1g