



VEGETARISK

# Tacogrätäng med potatis

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Härlig potatisgrätäng med smak av tacos - månadens recept från Svensk Potatis.



Du kan göra egen tacokrydda. Recept finns här.

Svensk Potatis AB arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. De har en neutral position i branschen vilket gör dem unika. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.

Källa: Svensk Potatis ABBild: Peter Brundin

## INGREDIENSER

- 1 kg potatis, välj egen favoritsort
- 3 st gul lök, hackad
- 2 st vitlöksklyftor
- 600 g köttfärs
- 4 dl mjölk/matlagingsgrädde
- 2 dl ost, riven, gärna lite smakrik
- 1 påse tacokryddor (el gör din egen, se ovan)
- 1 tsk salt
- svart- & vitpeppar



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200° C. Skala och skiva potatisen.
- 2** Fräs hackad lök och pressad vitlök i en stekpanna. Tillsätt köttfärsen och fräs den med tacokryddorna.
- 3** Smöra en ugnsfast form och varva potatis och köttfärsen. Krydda mjölk/matlagingsgrädde lätt med salt och peppar och häll över gratängen.
- 4** Täck med riven ost och gratinera i mitten av ugnen i ca 30 minuter. Servera med en god sallad.