



Anders campingtips - potatisgratäng i Omnia

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **100 min** Portioner: **4**

Förra året köpte vi en husvagn här i familjen och jag tänkte direkt att det skulle bli skoj att laga mat i det fria, med gasspis och grill som hjälpmedel. När man campar vill man ha det enkelt eftersom utrymmet är ganska litet, men det behöver absolut inte bli tråkigt för det.

Eftersom många husvagnar eller husbilar inte har någon ugn så kan man använda något som heter Omniaugn. Det ser ut som en sockerkaksform ungefär, med lock. Den fungerar som en ugn när man ställer den på en gasspis och många grejer blir till och med bättre än i en ugn tycker jag.

Idag tipsar jag om en enkel potatisgratäng i Omnian samt en enkel rödvinssås, passar perfekt till en grillad köttbit och lite grillade primörer.

Ett tips är att ta med sig ett litet förråd med färska kryddor/örter och primörer när man åker ut på camping så kan man njuta mer av semestern istället.



INGREDIENSER

Potatisgratäng i omnia

- 10 st medelstora potatisar
- 1 st stor gul lök, skivad
- 2 st finhackade vitlöksklyftor
- 5 dl grädde
- 1.5 dl riven ost
- salt och nymald svartpeppar

Rödvinssås

- 1 st schalottenlök
- 3 dl rödvin
- 3 dl oxford
- 10 st vitpepparkorn
- 5 st färska timjanskvistar
- 3 st lagerblad
- salt efter smak
- 1 klick smör



GÖR SÅ HÄR

- 1** Vi börjar med potatisgratängen som får puttra på spisen medan vi senare gör rödvinssåsen.
- 2** Skiva potatisen tunt, jag hade skalet kvar då det var egen färskpotatis, skiva även löken och hacka vitlöken.

3

Smörj Omniaformen och varva potatis, lök och vitlök, salta och peppra efter smak.

4

Häll på grädden och toppa med riven ost.

5

Lägg på locket och ställ den på gasålsoisen med svag gaslåga. Låt den stå där ca 1 timme och låt den sedan stå ca 20 minuter innan servering.

6

Medan potatisgratängen står på spisen gör du såsen. Börja med att hacka schalottenlök och fräs på den i en stekpanna med lite smör

7

Häll på vin, och ha i vitpepparkornen, timjan samt lagerblad.

8

Reducera ner till hälften och ha i oxfonden, reducera ner till hälften igen.

9

Sila, smaka av med salt och blanka av med smör.