



VEGETARISK

Rättikagrätäng

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En krämig gratäng som kan serveras istället för potatisgratäng till både kött och fisk.

Ett riktigt bra alternativ till den älskade potatisgratängen på flera sätt. Förutom att den har färre kolhydrater, är den också enklare att göra då det är otroligt lätt att skala och skiva rättika.



INGREDIENSER

800 gram rättika
4 deciliter grädde
0.5 tesked salt
1 stycken purjolök
1 stycken riven solo vitlök
5 deciliter ost
2 stycken ägg
peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva rättikan i ca 3-4 mm tjocka skivor.
- 2** Häll upp grädden i en kastrull, salta och lägg i rättikan. Låt koka upp, dra ner värmen till lite under medel och låt koka ca 20 minuter.
- 3** Skiva purjon, riv osten, gärna en ost med mycket smak, och riv vitlöken.
- 4** När rättikan kokat ca 20 minuter, lägg i purjo och vitlök och låt koka ytterligare 5 minuter.
- 5** Ta av kastrullen och blanda i äggen och 3 deciliter av osten. Smaka av och känn efter om mer salt och peppar behövs (tänk på att osten är salt). Häll över allt i en smord form, strö över resten av osten och ställ in formen i ugnen i ca 20-30 minuter. Ta ut och låt gratängen sätta sig i ca 10 minuter innan servering.