GENERELL

Löjromspotatisgratäng

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**

Här har du en riktigt härligt krämig lyxig potatisgratäng med löjrom som du garanterat kommer att njuta av i varje tugga!

Underbar potatisgratäng som passar till fisk som lax, vit fisk eller varför inte som huvudrollsinnehavaren i måltiden med en fräsch sallad som biroll.

INGREDIENSER

45

300 gram skalad och tunt skivad potatis
2.5 teskedar salt
1.5-2 deciliter vispgrädde
1 deciliter creme fraiche (34%)
3 kryddmått finmald vitpeppar
80 gram löjrom går fint med amerikansk
0.5 styck finhackad normalstor rödlök
75 gram riven västerbottenost
eventuellt lite hackad gräslök, löjrom, rödlök till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugen på 200 grader.Koka potatisskivorna i vatten med 2 teskedar salt i cirka 7 minuter.Sila av dem ordentligt.

2. Vispa ihop grädde, cremé fraiche, 0.5 tesked salt, vitpeppar och blanda sedan ner löjrommen (om du vill kan du spara lite löjrom till att toppa gratängen). Om du använder färskpotatis, så är det den lägre angivelsen av grädde som gäller, då den potatisen oftast är vattnigare.

3. Lägg hälften av potatisen i en ugnsform i lagom storlek, vidare rödlök, ost och sedan häller du hälften av gräddblandningen på, vidare lägger du resterande potatisskivor och ost och sedan den andra hältfen av gräddblandningen över det hela. Gratinera i cirka 25-35 minuter. Gratängen ska se krämig ut, potatisen färdig och färgen ska vara lite gyllene