



VEGETARISK

Palsternacksberikad Potatisgratäng

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **80 min** Portioner: **6**

Potatisgratäng med härlig palsternackssmak!

En enkellagad potatisgratäng med extra smak genom ett knep för att få lagom palsternackssmak fördelat i hela gratängen istället för skivor eller bitar.....följ med till mitt lilla knep i receptet!



INGREDIENSER

2 kilo potatis gärna mjölig sort
4 deciliter kaffegrädde
3 deciliter vispgrädde
100 gram palsternacka
1 styck finriven solovitlök
2 kryddmått mald muskot
4 kryddmått finmald vitpeppar
1 matsked råsocker
2 stycken skivade gula lökar
4 teskedar salt

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och finhacka palternacka och koka i cirka 10 minuter och låt svalna lite. Skala och skiva potatisen tunt. Stek löken i lite smör tills den blivit lite mjuk.

2

Häll kaffegrädde, vispgrädde, salt, muskot, peppar, socker och mixa tillsammans med palternacka till en slät smet (det är så du får ut en god mild smak i hela gratängen och fungerar fint med jordärtskockor också eller både och)

Lägg potatis i botten på en ugnform, lök och sedan potatis igen och häll sedan över palternacks/gräddblandningen.

Låt gå i ugnen i cirka 60 minuter på 200 graders ugnsvärme (kanske behöver du lägga lite ugnsfolie på gratängen i slutet så den förblir gyllene i färgen.

