



Pepparrot & Senapspotatisgratäng

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **80 min** Portioner: **4**



En härligt krämig och smakrik potatisgratäng som lyfter vardagsmaten till oanade höjder.

Med smakerna av både pepparrot och senap så får man här något som passar som handen i handsken till vardagsfavoriten falukorv.



INGREDIENSER

600-700 gram skalad och skivad potatis
2.5 deciliter vispgrädde 40 %
0.5 deciliter mjölk
1,75 tesked salt
1.5 kryddmått finmald vitpeppar
1 tub 90 gram färdigriven pepparrot
2 matskedar slotts neutrala senap
2 teskedar lökpulver

40 gram smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ställ in ugnen på 170 grader.
Blanda ingredienserna, grädde, mjölk, vitpeppar, pepparrot, senap, socker, salt och lökpulver.
- 2** Lägg den skivade potatisen i en ugnsfast form och häll på hälften av gräddblandningen.
Lägg på resterande potatis och även resterande gräddblandning jämnt över.
- 3** Fördela smöret i klickar ovanpå.
Skiva tomaterna och lägg på dem när cirka halva tillagningstiden har gått.
Tillaga i ugnen i cirka 70 minuter eller tills gratängen känns färdig.