VEGETARISK

Pommes Anna med krisp

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

Här kommer en smörig historia som dessutom är härligt krispig!

Att få lyxa till det med rejält smörad potatis i form av pommes anna är ju fantastiskt gott. Att dessutom få ett krisptäcke av panko på toppen, ja holy jisses vad gott det blev. Passar till vad du vill, kött, fågel, fisk eller mitt emellan.

INGREDIENSER

45

500 gram skalad och tunt skivad potatis
125 gram smält smör
1 tesked grovmald svartpeppar
1 nypa salt
1-1.5 deciliter pankoströbröd

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på cirka 180 grader. Lägg potatisskivorna i en ugnsfast form med lite peppar mellan varje lager.
Smält smöret och tillsätt en nypa salt och häll jämnt över potatisen. Gratinera i cirka 30 minuter.
Höj ugnsvärmen till 225 grader. Häll på ett täcke av panko och gratinera ytterligare i cirka 10 minuter eller tills du ser att gratängen är härligt gyllenbrun.