VEGETARISK

Gratinerat potatismos

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner:

30

Toppenrätt på rester! Det tar bara minuter att fixa och stunden i ugnen är inte heller lång - perfekt vardagsmat. Gratängen passar till allt där potatis och ost smakar bra.

Vi kastar ingen mat! Lite överblivet mos blir en ny rätt som är kaloririk och räcker länge. Hur mycket mos du har över avgör självklart till hur många gratängen räcker. Tänk på att moset inte ska vara ett alltför tjockt lager (ca 3-5 cm är lagom), gör då hellre två gratänger.
Inte nog med att det är no-waste, gratängen kan sparas i kylen och värmas igen. Du kan givetvis krydda med vilken krydda som helst ? bassmaksättning är salt och peppar. Du kan även förändra smaken med smakrik ost och din favoritost. En mild sort ger en neutral smak. Den rivna osten i moset gör det lite fluffigt när osten smälter och den hjälper också mot den tråkiga dagen-efter bismaken.
Se bilder hur du gör steg-för-steg!

INGREDIENSER

rester av potatismos
riven ost (valfri sort)
färskost typ philadelphia

panko el ströbröd
smör eller olja till formen
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175-225 (beroende på hur tjockt lager mos man har ? lägre temp till tjockt lager mos (ska hinna bli genomvarmt utan att pankon bränns) och högre temp till tunnare lager (ca 3 cm).

2. Smörj en ugnsform.

3. Ta en näve riven ost och rör ner i moset. Lägg moset i formen och jämna till ytan.

4. Bred på ett lager färskost, ca 0,5 cm ? salta och peppra. Strö över riven ost och sedan panko. Gratinera tills gratängen får fin färg.