GENERELL

Potatisgratäng - skånsk pommes boulangère

Kock: **Monika Österheim** Tid: **100 min** Portioner: **4**

100

Potatisgratäng med krispigt täcke, kryddad med Pantofflesalt, buljong och lök stekt i äppelbalsamvinäger. Gratängen innehåller ingen grädde eller ost.

Potatisgratänegn kan givetvis lagas med annan buljong och andra kryddor och bli lika gott.
Hemlängtan till Skåne? Ja, det händer ofta. Jag saknar maten, både i Skåne och Danmark och mina skånska produkter när jag lagar mat.
Smakbidragen från söder blir buljong av gris från Danmark, Äppelbalsamvinäger från Kiviks Musteri och den underbara potatiskryddan Pantofflesalt från Österlenkryddor (finns webshop). Till gratängen serverar jag en fläskkotlett.
Det mesta är gott till gratängen, anpassa bara smaken - kryddor, balsamvinäger och buljong. Smakar buljongen gott kommer potatisen att smaka lika gott :-)
Pantofflesaltet innehåller dillfrö, libbsticka, citrontimjan och dragon. Ni hör ju själva hur gott det låter till potatis och gris och självklart piffar örtsaltet även upp höstens rotsaker.
Gör potatisen vegetarisk genom att använda grönsaksbuljong.
Pantofflesaltet är ett salt blandat med örter så om du väljer annan krydda utan salt, glöm inte att salta!

INGREDIENSER

1 kg potatis
2 st gula lökar
1 klick smör till stekning el olja
1 msk äppelbalsamvinäger el annan balsamvinäger
3 dl buljong efter egen smak, ca
3 tsk pantofflesalt (el annan krydda + salt), ca
50 g mjukt smör, ca

GÖR SÅ HÄR

1. Skala potatisen och skiva den tunt (3 mm), helst på mandolin. Lägg skivorna i kallt vatten i ca 1 tim (eller så lång tid du har) så att stärkelsen går ur.
2. Skala och skiva lökarna tunt och stek dem i smör el olja på hög värme så att den börjar karamellisera, bränn inte. Efter 5 min, sänk värmen, slå försiktigt vinägern över och låt fräsa med.
3. Sätt ugnen på 200C. Koka upp buljongen och smaka av den.
4. Slå vattnet av potatisskivorna och torka dem noggrant. Varva potatis med löken och Pantofflesaltet (el andra kryddor och salt) ? cirka tre lager potatis och två med lök, börja och avsluta med potatis. Se till att de minsta potatisskivorna inte hamnar överst så att det blir ett jämnt täcke av de större.
5. Slå den heta buljongen över potatisen. Tryck till lite. Klicka det mjuka smöret på det översta lagret och pensla så att det täcker potatisskivorna.
6. Gratinera i 35 min. Ta ut formen, testa potatisen (ska vara mjuk) med hjälp av en sticka och kolla mängden vätska. Är det väldigt mycket kvar så luta formen försiktigt och lyft upp lite överflödig buljong i kanten med en stor sked.
7. Sätt in formen en stund till (5-15 min beroende på hur färdig potatisen känns) och se nu till att översta lagret blir krispigt och gyllene (anpassa ev värmen).