



Krämig potatisgratäng, 4-6 personer

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

Ingredienser:

Ca 1,5 kg mjölig skalad potatis

1 klick smör

1 st skalad skivad gul lök

4 st hackade vitlöksklyftor

½ tsk rosmarin

Ca 1 msk kycklingfond eller ca 1 dl egna reducerade kycklingbuljong

Grädde

Salt och peppar

Smakrik ost

Gör så här: Skiva potatisen tunt (använd direkt, lägg inte i vatten för då försvinner all stärkelse och gratängen håller inte ihop). Fräs löken, vitlöken och lite rosmarin i en tjockbottnad kastrull och krydda med lite salt och peppar. Vänd ner potatisen, håll i buljongen och grädde så det täcker och låt småkoka. Rör försiktigt så det inte bränner. Håll på mer grädde om det behövs. När potatisen är mjuk och grädden har blivit lite tjock är det dags att smaka av med mera salt och peppar om det skulle behövas. Håll upp i form och riv ost över. Gratinera gratängen i 225° i ungefär 10 minuter eller tills den fått färg.

Smaklig måltid!