

Potatisgratäng

4 personer

- * 1 kg skalad fast potatis, av typ asterix
- * 5 dl mjölk
- * 5 dl mellangrädde
- * 1 purjolök eller gul lök
- * 1 msk salt

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Hyvla potatisen tunt, gärna i matberedare.
3. Finstrimla purjolöken.
4. Fräs löken i lite olja utan att den tar färg.
5. Häll i grädde, mjölk, strö i salt och peppar och låt koka upp.
6. Lägg den hyvlade potatisen i en ugnsfast form.
7. Häll vätskan och löken över potatisen.
8. Grädda i ca 45 minuter.

Tips: Kör löken i mikron. Riktvärde 1000 W, 4 min/lök.

