

Anders Potatisgratäng

- Ca 1Kg potatis. Mjölig sort
- 500g riven ost (gratängost finns att köpa i 500g påse)
- 1 gul lök
- 3dl kaffebrädd
- 3dl vispbrädd
- Salt
- Svartpeppar grovmalen
- Timjan

Gör såhär:

Sätt ugnen på 225 grader med gallret i mitten av ugnen.

1. Skala potatisen och skiva i ca 2-3mm tjocka skivor.
2. Skala och hacka löken fint. (Ska vara ganska små bitar).
3. Smörj en vanlig gratängform ordentligt med smör. (Jag använder flytande smör då det är lättare att smörja formen med).
4. Lägg ut det första lagret med potatis, det är VIKTIGT att man lägger i lager. Det kommer att bli 3 lager när allt är klart. Lägg potatisskivorna så de överlappar varandra ca 5mm.
5. Salta, peppra och strö på timjan. Tänk på att inte snåla för mycket med peppar och timjan. Det ska bli ordentligt "prickigt" på potatisen.
6. Strö över ett lager hackad lök, och sedan en ordentlig näve riven ost. Tänk på att dela upp osten så den skall räcka i 3 lager. Hela påsen ost skall användas!
7. Fortsätt nu på samma sätt tills du har 3 lager utav allt, med ost överst.
8. Öppna dina gräddförpackningar och håll en i varje hand. Håll försiktigt ut grädden samtidigt från de båda förpackningarna så att "strålarna" sammanfaller, över hela gratängen.

Sätt in gratängen i ugnen och tillaga i ca 45 min- 1 timme (kan ta längre tid beroende på potatissort). Tänk på att ha aluminiumfolie redo att lägga över gratängen innan osten får för mycket färg (efter ca 25-30 minuter). Efter 45 minuter kolla gratängen med en sticka om den börjar bli färdig. Det kan vara lite knepigt att känna, men med folie på kan den lätt stå inne 1 timme utan problem.

Denna gratäng är perfekt att använda till en rätt då man tex vill ha en god rödvinssås till maten, eftersom den inte blir så rinnig.