



Festlig potatisgratäng

2,5 kg potatis
1 msk smör
3 dl grädde
2 dl mjölk
2 gula lökar
Kvibille ädelost
Salt och peppar efter behag

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°
Skala och skiva potatisen
Hacka löken
Smörj en form med smör
Fyll formen till hälften med skivad potatis varvad med hackad lök
Lägg på smulad ädelost samt salt
Lägg sedan över resten av potatisen och tryck till lite med händerna
Häll på grädde och mjölk
Sätt in på första falsen nerifrån i ugnen och låt stå ca 40 min