

Köttfärs och potatisgratäng 6 portioner

2 • Drygt 1 kg potatis ✓

1/2 • 500 g köttfärs ✓

6 • 3 vitlöksklyftor ✓

6 • 3 dl creme fraiche ✓

3 • 1,5 dl tomatpuré ✓

• 1 tsk sambal oelek ⇒

• 1 grönsaksbuljongtärning ⇒

• Salt och vitpeppar ⇒

7,5 • 3 dl vispgrädde ✓

• **Topping:** Riven ost VÄSTEK. ✓

Riven morot serveras till

RIVOROT.

KARREY, LÄTTÖN, CIDER.

Gör så här:

Skala och skiva potatis. Fräs köttfärsen smulig. Pressa ner vitlök. Rör ner creme fraiche, tomatpuré och sambal oelek. Värm upp. Lägg i buljongtärning och låt smälta. Smaka av med salt och vitpeppar.

Fyll en smord ugnform med ett lager skivad potatis. Salta på potatisen. Täck med ett lager köttfärs. Varva så tills det är slut. Häll på vispgrädde. Toppa med riven ost.

Tillaga mitt i ugnen 225° tills potatisen är mjuk (30-40 min)