



## **Else-Maries italienska potatisgratäng**

Ingredienser 12 personer

---

2,5 kg	potatis, mjölig
300 g	soltorkade tomater i olja
300 g	grekisk fetaost
2 paket	färsk babyspenat, en påse á 80g
2 tsk	salt
4 krm	muskotnöt, riven
8 dl	matlagningsgrädde
6 dl	västerbottensost, riven

### Tillagning

---

30 min + 50 min i ugn

En potatisgratäng som är lite extra med sina tillägg av fetaost, spenat och torkade tomater. Den kan gräddas i förväg och bara värmas med osten inför serveringen.

1. Sätt ugnen på 200°. Skala potatisen, skär den i 1/2 cm skivor. Skär tomaterna i småbitar.
2. Varva potatis, tomater, smulad fetaost och bladspenat i två smorda, ugnssäkra formar. Strö salt och muskot mellan varven. Häll på grädden.
3. Strö över ost om gratängen ska ätas nygräddad, spara annars osten till uppvärmningen. Grädda mitt i ugnen 40–50 min. Gräddas färdig även om den ska värmas.
4. Värmning: Strö över osten. Gratinera i 200° 20 min tills gratängen är genomvarm och fått färg