



Gratäng med squash och potatis

Ingredienser 4 personer

750 g	squash
1 tsk	salt
500 g	potatis
2 st	tomater
175 g	knipplök
2 tsk	gourmetsalt (flingsalt)
2 tsk	torkad rosmarin
2 krm	svartpeppar
0,5 st	färsk basilika i kruka
2 msk	olivolja

Tillagning

Sommarsquash innehåller en hel del vatten. För att gratängen inte ska bli blaskig bör squashskivorna strös med salt och ligga en stund i durkslag så att vätskan dras ur.

1. Skär squashen i 1/2-cm tjocka skivor. Strö salt på båda sidorna och lägg alltsammans i ett durkslag minst 30 min.
2. Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva potatisen, skiva tomaterna och löken. Pressa ur så mycket vatten som möjligt ur squashen.
3. Varva squash, potatis, tomater och lök tillsammans med salt, rosmarin, peppar och basilika i en ugnssäker form ca 30x20 cm. Ringla över olivolja.
4. Täck formen med aluminiumfolie och sätt mitt i ugnen ca 30 min. Ta av folien och grädda ytterligare 10 min.

Servera gratängen varm.