



Laxgratäng med pepparrot

Ingredienser 4 personer

0,75 kg	potatis, mjölig
1 st	purjolök
300 g	rökt lax
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 msk	pepparrot, riven
2,5 dl	matlagningsgrädde
1 dl	riven ost

Tilbehör:

sallad, riven pepparrot

Tillagning

Den rökta laxen gör sig riktigt bra i en potatisgratäng med pepparrot. Prova!

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och skiva potatis.
2. Skiva purjolök och lax.
3. Blanda potatis och purjolök med salt, peppar och pepparrot.
4. Varva det med laxen i en ugnssäker form eller i portionsformar.
5. Häll på grädden och strö över osten.
6. Grädda mitt i ugnen ca 40 min.