

Norrandslåda med bacon & potatis

Renskav, västerbottensost, bacon och potatis i en härligt gräddig gratäng. Det blir lika gott som det låter och det doftar Norrland!

Ingredienser 6 personer.

| | |
|--------|------------|
| 3 st | Gula lökar |
| 2 pkt | Bacon |
| 500 g | Renskav |
| 1 msk | Smör |
| 1 ½ kg | Potatis |
| 2 tsk | Salt |
| ½ tsk | Peppar |
| 4 dl | Riven ost |
| 1 dl | Grädde |

Ugn 175°

Gör så här :

1. Skala och skiva löken. Skär baconet i bitar. Stek lök och bacon lätt på svag värme. Lägg åt sidan. Stek renskaven i smör. Blanda alltsammans.
2. Skala och skiva potatisen tunt. Varva potatisskivor och renskav i en ugnssäker form. Salta och peppra mellan varven. Avsluta med potatis och strö över ost. Häll över grädden.
3. Grädda ca 45 min, tills potatisen är mjuk. Servera ev med lingonsylt.