



Parmesangratinerade bakpotatisskivor

Ingredienser 4 personer

3 st bakpotatisar
1 msk olivolja
1 krm salt

Topping

2 st kycklingfiléer
1 tsk olivolja
3 st tomater
1 dl oliver, urkärnade svarta
1 st vitlöksklyfta, stor
0,5 dl timjan, färsk, hackad
1 krm salt
svartpeppar, från kvarn
1 dl parmesanost, nyriven

Tillbehör

1 st sallad

Tillagning

En god och enkel "allt i ett"-rätt. Medan potatisskivorna är i ugnen förbereds allt som ska vara på.

1. Sätt ugnen på 225°. Tvätta, borsta och skär potatisarna i ca 1 cm tjocka skivor på längden. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med olja. Strö över salt. Baka mitt i ugnen 15–20 min tills potatisskivorna blivit mjuka.

2. Skär kycklingfiléerna i små bitar. Stek dem i oljan på hög värme i en stekpanna 3–4 min tills kycklingen är helt genomstekt. Dela, gröp ur och skär tomaterna i små bitar. Hacka oliverna. Blanda alla ingredienser till toppingen utom parmesanosten.

3. Fördela toppingen på potatisen. Strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen 3–4 min tills osten fått färg. Servera med sallad.