



Potatisgratäng med karljohanssvamp

Ingredienser 8 personer

60 g	karljohanssvamp, torkad
1 st	lök, gul
4 st	vitlösklyftor
2 msk	smör
1 krm	timjan, torkad
1 krm	svartpeppar, nymald
2 krm	salt
2 kg	potatis
2 msk	smör
1,5 tsk	salt
2 dl	mjök
4 dl	vispgrädde
300 g	västerbottensost, riven

Tillagning

En läcker gratäng som kan göras i förväg och värmas hel eller i snygga bitar. Värm i 150° med ugnsfolie över ca 10 min.

1. Lägg svampen i blöt i vatten ca 30 min. Låt den rinna av och hacka den. Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs svamp, lök och vitlök på medelvärme ca 5 min så att svampen får lite färg. Krydda med timjan, peppar och salt. Ställ den åt sidan.
2. Skala och skiva potatisarna i ca 2 mm tunna skivor. Hetta upp smör i en vid kastrull. Fräs potatisskivorna ca 5 min. Salta och tillsätt mjök och grädde. Låt alltsammans sjuda ca 10 min utan lock. Rör om ofta.
3. Sätt ugnen på 200°. Varva potatisblandningen med stekt svamp och lök samt riven ost i en ugnssäker form. Överst ska det vara potatis och ost. Gratinera mitt i ugnen ca 35 min.