



Potatisgratäng med tomat

Ingredienser 4 personer

1 kg	potatis
1 msk	olivolja
1 st	gul lök, finhackad
3 st	vitlösklyftor, finhackade
1 tsk	torkad rosmarin
2 st	lagerblad
400 g	krossade tomater på burk
1 dl	vatten
1 st	grönsaksbuljongtärning
2 krm	svartpeppar
150 g	oliver med citronfyllning
100 g	ost, riven

Tillbehör

kokt broccoli, eventuellt mangoldskott

Tillagning

Den här gratängen är tänkt som en vegetarisk rätt för fyra tillsammans med kokt broccoli. Gratängen passar även som tillbehör till t ex kyckling eller rökt skinka.

1. Skala och skär potatisarna i ca 3 cm stora bitar. Koka dem nästan färdiga i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och lägg dem i en smord ugnssäker form.
2. Sätt ugnen på 225°. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs lök, vitlök, rosmarin och lagerblad ca 1 min. Häll på krossade tomater samt vatten. Blanda ner buljongtärning och peppar och låt tomatsåsen koka ca 5 min.
3. Häll tomatsåsen över potatisarna. Strö på oliver och riven ost. Gratinera mitt i ugnen ca 20 min. Sätt ugnen på grill och gratinera ytterligare ca 10 min.
4. Servera gratängen varm med lättkokt broccoli och eventuellt skinka eller kyckling.