



Rotfruktsgratäng i portionsform

Ingredienser 4 personer

| | |
|--------|----------------------|
| 1 st | persiljerot |
| 2 st | palsternackor |
| 1 st | morot |
| 4 st | potatis, Amadine |
| 1 st | gul lök |
| 150 g | lagrad prästost, 17% |
| | salt, peppar |
| 2-3 dl | matlagningsgrädde |

Tillagning

1 Skala rotfrukter och potatis och dela dem i bitar, så att de får plats i röret till matberedaren. Montera den grova rivskivan och riv rotfrukter, potatis, lök och ost. Salta och peppra. Rör om i blandningen.

2 Smöra portionsformarna och fördela fyllningen i formarna. Ställ formarna på en plåt och håll på matlagningsgrädde upp till 3/4 av formens volym. Grädda gratängerna på 225 grader, cirka 30 minuter, i nedre delen av ugnen. Servera gratängerna som vegetarisk rätt med bönsallad eller som tillbehör till stekt kött eller fisk.