



Rotfruktsgratäng, feta och oliver

Ingredienser 4 personer

| | |
|---------|---------------------------|
| 3 st | morötter, (ca 300 g) |
| 2 st | palsternackor, (ca 250 g) |
| 8-10 st | potatis, (ca 800 g) |
| 3 dl | grönsaksbuljong |
| 15 st | gröna oliver |
| 15 st | svarta oliver utan kärnor |
| 2 krm | svartpeppar, nymald |
| 200 g | fetaost |

Tillagning

Variera rotfrukterna i gratängen med andra sorter, till exempel rotselleri, kålrot, olika slags lök eller rödbetor.

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och skär rotfrukterna i ca 1/2 cm tjocka skivor. Fördela rotfrukterna i en ugnssäker form.
2. Koka upp buljongen. Hacka oliverna. Blanda ner olivhacket i buljongen och tillsätt peppar. Häll buljongen över rotfrukterna.
3. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min. Ta ut formen och smula över fetaosten. Tillaga ytterligare ca 10 min. Servera gärna bröd till.