

## **SÖTPOTATISGRATÄNG** (för 4 personer)

*Passar med kött, fisk och kyckling!*

5 st medelstora sötpotatisar  
0,5 st röd chili eller Chipotle  
0,5 st gul lök (rosélök om möjligt)  
2 st vitlöksklyftor  
1 msk smör  
3 dl grädde  
1 dl mjölk  
1,5 dl riven ost  
0,5 st purjolök  
Flingsalt & peppar efter smak



Skala och skär sötpotatisen i klyftor. Skala och finhacka löken samt vitlöken och er utvalda chili.

Hetta upp en stor kastrull, ner med alltsammans i kastrullen och fräs ca 1-2 minuter med en klick smör.

Tillsätt grädde och mjölk, salta och peppra.

Låt koka under sporadisk omrörning i ca 10 minuter. Men kolla så att inte potatisen kokar sönder vilket är lätt hänt med sötpotatis, den ska bli mjuk men inte mosig. Grädden skall bli krämig och det skall få en gratängliknande konsistens.

Portionera upp i portionsformar eller i en större gratängform. Strö över osten samt finhackad purjolök. Hit kan ni förbereda.

Innan servering...

Grädda gratängen i ca 10 minuter på 200 grader.

## **SÖTPOTATISGRATÄNG** (för 4 personer)

*Passar med kött, fisk och kyckling!*

5 st medelstora sötpotatisar  
0,5 st röd chili eller Chipotle  
0,5 st gul lök (rosélök om möjligt)  
2 st vitlöksklyftor  
1 msk smör  
3 dl grädde  
1 dl mjölk  
1,5 dl riven ost  
0,5 st purjolök  
Flingsalt & peppar efter smak



Skala och skär sötpotatisen i klyftor. Skala och finhacka löken samt vitlöken och er utvalda chili.

Hetta upp en stor kastrull, ner med alltsammans i kastrullen och fräs ca 1-2 minuter med en klick smör.

Tillsätt grädde och mjölk, salta och peppra.

Låt koka under sporadisk omrörning i ca 10 minuter. Men kolla så att inte potatisen kokar sönder vilket är lätt hänt med sötpotatis, den ska bli mjuk men inte mosig. Grädden skall bli krämig och det skall få en gratängliknande konsistens.

Portionera upp i portionsformar eller i en större gratängform. Strö över osten samt finhackad purjolök. Hit kan ni förbereda.

Innan servering...

Grädda gratängen i ca 10 minuter på 200 grader.