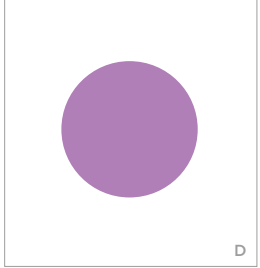




Potatis- och purjolöksgratäng med mozzarella

VEGETRISK 35-40 minuter



Potatis



Grönsaksbuljong



Vitlök



Purjolök



Panko ströbröd



Crème fraîche



Parmesan



Timjan



Tomat



Strimlad mozzarella



Salladsmix



Solrosfrön



Senap



Honung

Nu kör vi

Börja med att tvätta dina grönsaker, frukt och örter.
Obs: Förvara alltid potatisen mörkt och svalt.

Köksredskap

Skärbräda, kökskniv, stekspade, kastrull, durkslag, ugnform, vitlökspress, bunke, skålar

Skafferivaror

Salt, Peppar, Olja, Olivolja, Vatten

Innehåll

	2 PERS.	4 PERS.
Potatis	500 g	1000 g
Vitlök	1 st	2 st
Purjolök	150 g	300 g
Tomat	2 st	4 st
Timjan	1 påse	2 påsar
Grönsaksbuljong 10)	2 g	4 g
Vatten*	1 dl	2 dl
Parmesan 7)	1 st	2 st
Panko ströbröd 13)	30 g	50 g
Senap 9)	1 paket	2 paket
Honung	½ paket	2 paket
Olivolja*	efter behov	
Salladsmix	1 påse	2 påsar
Solrosfrön	20 g	40 g
Crème fraîche 7)	1 burk	2 burkar
Strimlad mozzarella 7)	½ påse	1 paket
Olja*	efter behov	
Salt*, Peppar*	efter smak	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 613 G
Energi	551 kJ/132 kcal	3385 kJ/809 kcal
Fett	6 g	39 g
varav mättat fett	3 g	21 g
Kolhydrat	14 g	88 g
varav sockerarter	4 g	26 g
Protein	4 g	24 g
Fiber	2 g	11 g
Salt	0,3 g	1,5 g

Observera att näringsinformationen på receptkortet kan variera beroende på naturliga fluktuationer och kortvariga produktförändringar.

Allergier

7) Mjölök 9) Senap 10) Selleri 13) Gluten
(Se vidare information om allergier och eventuella spår av allergier på ingrediensförpackningen)

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



1. Koka potatis

Sätt ugnen på 220°C grillfunktion. Koka upp en stor kastrull med **vatten***.

Skär **potatis** i 1 cm stora bitar (skalning är valfritt). Skala **vitlöksklyfta**.

Lägg i **potatis** och **vitlöksklyfta** i kastrullen med det nu kokande **vatten***. Låt sjuda i 10 min. Häll av i ett durkslag, spara **vitlöksklyftan** till senare.

TIPS: Potatisen ska fortfarande vara lite rå då den ska tillagas i nästkommande steg.



4. Laga dressing

Riv **parmesan**. Blanda **parmesan** och **panko** i en liten skål. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.

Blanda **senap**, **honung** och **olivolja*** i ytterligare en skål.

Placera **salladsmix** och **solrosfrön** i en salladsskål och häll över **senapsdressing**. Krydda med **salt*** och **peppar***.

VIKTIGT!

Håll ett öga på gratängen när den bakas i ugnen så du inte bränner ytan!



2. Förbered grönsaker

Ansa roten och blasten på **purjolöken**. Halvera på längden och skiva sedan tunt på bredden.

Skär **tomater** i 2 cm stora bitar. Pressa den kokta **vitlöksklyftan**.

Hetta upp en skvätt **olja*** i en kastrull på medelvärme. Tillsätt **purjolök**, **tomat** och **vitlök**. Stek under regelbunden omrörning i 5 min.

Grovhacka samtidigt **timjan** (inklusive stjälk).



5. Blanda i potatis

Häll över den färdigkokta **potatisen** i kastrullen med grönsaker. Tillsätt **hälften** av **timjan** (spara resten till servering) och rör i **crème fraîche**.

Värm upp tills såsen börjar bubbla. Ta av kastrullen från värme och smaka på blandningen. Krydda med **salt*** och **peppar***.



3. Tillsätt vatten

Blanda i **grönsaksbuljong** och **vatten*** (se mängd i ingredienslistan) i kastrullen med grönsakerna. Rör om så att **grönsaksbuljongen** löses upp. Sänk värmen och låt sjuda tills **hälften** av **buljongen** har reducerats, 5-7 min.



6. Servera

För över blandningen i en ugnform. Strö först över ett lager av **mozzarella** och sedan **pankomixen**. Gratiner i ugnen i 3-5 min tills **osten** har smält och **pankomixen** blivit gyllenbrun.

Servera din **purjolök-** och **potatisgratäng** i djupa tallrikar med **grönsallad** vid sidan.

Smaklig måltid!