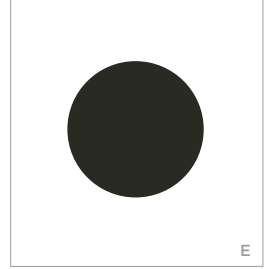




# Potatisgratäng

med skogschampinjoner, grönkål och grekisk salladsost

35-40 minuter



Potatis



Purjolök



Skogschampinjoner



Grönkål



Sojasås



Chili Flakes



Matlagningsgrädde



Panko Ströbröd



Grekisk Salladsost

## Nu kör vi

Börja med att tvätta grönsaker, frukt och örter.

### Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, kastrull, durkslag, ugn, ugnsform, bunke

### Skafferivaror

Salt, peppar, olja

### Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Potatis	500 g	1000 g
Purjolök	150 g	150 g
Skogschampinjoner	200 g	400 g
Grönkål	100 g	200 g
Sojasås <b>11</b> <b>13</b> )	25 ml	50 ml
Chili flakes (stark!)	efter smak	
Matlagningsgrädde <b>7</b> )	250 ml	500 ml
Grekisk salladsost <b>7</b> )	75 g	150 g
Panko ströbröd <b>13</b> )	30 g	50 g
Salt*, Peppar*, Olja*	efter smak & behov	

\*Skafferivaror

### Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 665 G
Energi	453 kJ/108 kcal	3015 kJ/721 kcal
Fett	5 g	30 g
Varav mättat fett	3 g	19 g
Kolhydrat	13 g	86 g
Varav sockerarter	3 g	22 g
Protein	4 g	24 g
Fiber	2 g	13 g
Salt	0,5 g	3,0 g

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

### Allergier

**7)** Mjök **11)** Soja **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 potatisskivor

Sätt ugnen på 220°C. Koka upp välsaltat **vatten\*** i en stor kastrull.

Skala **potatis** och dela dem i 1 cm breda skivor. Lägg **skivorna** i det kokande vattnet. Koka i 10 min.

Håll försiktigt av **potatisskivorna** i ett durkslag - du vill inte bryta upp **potatisen** för mycket!

**TIPS:** Potatisen är färdigt när du enkelt kan sticka en kniv igenom.



## 4. Laga gräddsås

Häll i **sojasås**, en nypa **chili flakes (stark!)** och **matlagningsgrädde**. Sänk värmen och låt såsen sjuda i ca 5 min.

Rör i **grönkålen** tills den sloknat. Krydda med **salt\*** och **peppar\***. Låt **såsen** sjuda tills den har reducerats med en tredjedel, ytterligare 5 min. Ta pannan av värme.

**TIPS:** Häll i en extra skvätt vatten om du upplever att såsen är för tjock.

### HELLO CHILI FLAKES!

Våra chili flakes är till alla chili-lovers. En nypa räcker långa vägar, så ta och skippa den om du inte är så förtjust i stark mat.



## 2. Förbered grönsaker

Ansa roten och blasten på **purjolök**. Dela den på längden och skiva i tunna halvmånar.

Skär bort stjälkarna på **grönkålen** [½ påse, 2 pers] och grovhacka själva **bladen**.

Skiva **svampen** tunt.

**TIPS:** Ha i åtanke att det endast går åt en halv påse grönkål för 2 personer.



## 5. Blanda pankomix

Smula **salladsost** [½ paket, 2 pers] i en skål. Rör i **panko** och en skvätt **olja\***.

För över **grönsakerna** i en ugnsform. Placera **potatisskivorna** ovanpå, strö över ett jämnt lager av **pankoblandningen** och krydda med **peppar\***.

Gratinera på översta hyllan i ugnen tills **gratängen** har fått en gyllenbrun yta, ca 10 min.



## 3. Stek grönsaker

Hetta upp en skvätt med **olja\*** i en stekpanna på medelvärme. Stek **purjolök** och **svamp** i 7-10 min. Krydda med en nypa **salt\*** och **peppar\***.



## 6. Servera

Servera gratängen i djupa tallrikar. Ringla en skvätt **olivolja\*** över gratängen och krydda med en nypa **salt\***.

## Smaklig måltid!