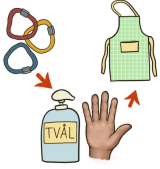











POTATISGRATÄNG, 2 PORTIONER



Redskap	Ingredienser
krm-mått msk-mått dl-mått 1 stor kastrull potatisskalare skärbräda kniv slev ugnsfast form provsticka grytlappar	4 potatisar ½ gul lök 2 vitlöksklyftor 2,5 dl matlagingsgrädde <i>(mjölkfri går bra)</i> 2 krm salt 1 krm peppar ½ dl riven ost <i>(mjölkfri går bra)</i> margarin till fräsning samt smörja formen med <i>(mjölkfri går bra)</i>

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen på 225 grader, över- undervärme.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Skala potatisarna.<input type="checkbox"/> Skär dem i tunna skivor.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Skala och finhacka ½ gul lök och 2 vitlöksklyftor.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Smält ca 1 msk margarin i en kastrull. <input type="checkbox"/> När margarinet slutat bubbla och inte låter längre, lägg ner lök och vitlök. <input type="checkbox"/> Fräs lök och vitlök i cirka 2 minuter. (6 på plattan) <p>FRÄSA = bli mjukt och glansigt</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tillsätt (häll i) 2,5 dl matlagningsgrädde och låt koka upp. (9 på plattan) <p>KOKA = bubbla mycket</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Krydda med 2 krm salt och 1 krm svartpeppar. <input type="checkbox"/> Blanda om med slev.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lägg i potatisskivorna i kastrullen med grädden. <input type="checkbox"/> Blanda om med en slev. <input type="checkbox"/> Lägg på lock. <input type="checkbox"/> Låt sjuda i 5 minuter (prova om 6 på plattan är lagom) <p>SJUDA = nästan koka</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Smörj en ugnsfast form. (smeta ut margarin på botten och sidorna av formen)

	<input type="checkbox"/> Häll potatisblandningen i den ugnsfasta formen.
	<input type="checkbox"/> Strö över ½ dl riven ost.
	<input type="checkbox"/> Gratinera mitt i ugnen tills potatisen är mjuk. Gratinera = Tillaga och ge mat fin färg i ugn
	<input type="checkbox"/> prova med en provsticka om potatisen är mjuk. CIRKA 30 minuter Tjocka potatisskivor tar längre tid att bli mjuka.
 	<p>Diska, torka och ta undan efter dig.</p> <p>Ställ ugnformen i blöt med varmt vatten och diskmedel så går det lättare att diska den.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • När du kokar potatisen med grädden frigörs potatisens naturliga stärkelse som gör såsen i gratängen krämigare. Potatisen suger också åt sig mer av löksmaken och den går lite fortare att tillaga i ugnen. • Blir gratängen för mörk innan potatisen är tillräckligt mjuk. Lägg aluminiumfolie över formen. • En liten hög form med tjockare lager gratäng tar längre tid i ugnen än en bredare med ett tunnare lager.

