

Västerbottengratinerad färskpotatis med rom- röra och persiljeolja!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Västerbottengratinerad färskpotatis med romröra och persiljeolja

4 port

Ingredienser:

1 kg färskpotatis
200 g
västerbottenost,
riven
20 g bladpersilja
2 dl Olivolja, eller
matolja
2 dl gräddfil
50 g stenbitsrom
0,5 st gul lök, skivad
dill
gräslök
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på grillvärme.

Lägg persiljan i en mixer och mixa slät tillsammans med olja. Häll igenom en sil.

Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Lägg upp potatisen på en ugnsplåt. Häll över osten. Grädda tills osten blivit gratinerad.

Blanda ihop rom och gräddfil och vänd ner persiljeoljan. Toppa potatisen med romdressingen, persilja, örterna och löken. Strösla över lite bitar av västerbottenost.