

# 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  
50g 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. Håll igenom en sil. Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Lägg upp potatisen på en ugnsplåt. Håll över osten. Grädda tills osten blivit gratinerad. Blanda ihop rom och gräddfil och vänd ner persiljeoljan. Toppa potatisen med romdressingen, persilja, örterna och löken. Strösslå över lite bitar av västerbottenost.



# 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  
50g 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. Håll igenom en sil. Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Lägg upp potatisen på en ugnsplåt. Håll över osten. Grädda tills osten blivit gratinerad. Blanda ihop rom och gräddfil och vänd ner persiljeoljan. Toppa potatisen med romdressingen, persilja, örterna och löken. Strösslå över lite bitar av västerbottenost.



# 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  
50g 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. Håll igenom en sil. Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Lägg upp potatisen på en ugnsplåt. Håll över osten. Grädda tills osten blivit gratinerad. Blanda ihop rom och gräddfil och vänd ner persiljeoljan. Toppa potatisen med romdressingen, persilja, örterna och löken. Strösslå över lite bitar av västerbottenost.



# 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  
50g 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. Håll igenom en sil. Koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Lägg upp potatisen på en ugnsplåt. Håll över osten. Grädda tills osten blivit gratinerad. Blanda ihop rom och gräddfil och vänd ner persiljeoljan. Toppa potatisen med romdressingen, persilja, örterna och löken. Strösslå över lite bitar av västerbottenost.

