Krämig potatisgratäng med Kassler

Jonny · 2024-12-12

Förberedelsetid

ca 50 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Har du länge letat efter den perfekta potatisgratängen behöver du inte leta länge till. Denna gratäng har allt, den är krämig, gräddig och helt enkelt alldeles underbar. funkar klockrent som middag. Man behöver inte någon sås till denna. Hårt bröd med en skiva ost också gott till

Ingredienser

- **1** kg fast potatis, stor, skalad (800 g)
- ca. 500 gr Kassler
- **20** bryselkål eller mer efter behov
- **2** gula lökar
- **2** klyftor vitlök
- **50** gr smör
- **4** dl vispgrädde
- **2** dl mjölk
- **100** gr lagrad prästost
-

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva potatis och lök.
2. skär kasslern i skivor ca 1cm, skär bort kanterna runt om strimla skivorna i 1 cm tjocka, dela sen rakt över så du får mindre strimlor
3. tina bryselkålen och skär varje i 4 klyftor
4. Svetta löken mjuk i en kastrull med smöret. Pressa ner vitlöken. Häll på grädde och mjölk. Tillsätt potatisen. Låt koka ca 10 minuter tills potatisen är någorlunda mjuk.
5. smöra en glasform (gratängform), lägg ett lager i botten med potatis röran
6. strö över kasslern och bryselkålen
7. häll över resten av potatis röran i gratängformen. Strö på osten och tillaga ca 30-40 minuter i ugnen.
8. Tips. om du vill ha mera salt så lägg en tsk salt i kokande potatis röran men den blev god med saltet från kasslern.
9. Prova att variera med blomkål istället för bryselkål också gott..