

Gratäng från Medelhavet

4 port.

1 msk margarin till formen
10-12 medelstora potatisar
10 cm purjolök
7 inlagda saltorkade tomater
150 g fetaost
½ tsk salt
½ tsk herbes de provance
2 krm peppar
2 dl gräddmjölk (kan behövas mer)

Smörj en ugnsfast form

Skala och skiva potatisen. Strimla purjon och tomaterna.

Varva sedan i formen potatis, purjo, tomater och smulad fetaost. Krydda mellan lagren. Häll till sist gräddmjölken över och tillaga mitt i ugnen på 225° ca 45 min, eller tills potatisen känns mjuk.