

Johnny´s Potatisgratäng med svart trumpetsvamp från Wermlands Skogsförråd

Ingredienser 4 portioner

- 200 gram färsk eller 18 gram torkad svart trumpetsvamp plus 2 dl vatten
- 2-3 msk smör
- 1 finhackad schalottenlök
- 1 kg fast potatis
- 3 dl grädde (eller mjölk)
- 1 tsk salt, 2 krm nymald svartpeppar och örter efter smak. Timjan och rosmarin gifter sig väldigt bra med svampen

Så här gör du:

Sätt ugnen på 200°C.

Använd gärna en djup tjockbottnad gryta.

Fräs den färska svampen i smör eller låt den torkade sjuda på låg värme med vatten och smör till vätskan absorberats. Höj värmen något och låt svampen stekas varsamt några minuter. Tillsätt löken på slutet och låt den bli mjuk utan att ta färg. Tillsätt grädde eller mjölk samt kryddor och örter och låt allt puttra några minuter. Tillsätt den skivade potatisen och ge den ett kort uppkok med övriga ingredienser innan allt hälls i en smord ugnsfast form. Sätt in formen i varm ugn och baka ca 50 min eller tills potatisen är mjuk och gratängen fått fin färg.

Servera gratängen till stekt och grillat kött, lammstek, rostbiff eller vad du är sugen på just för stunden!

Tips

Gratängen kan varieras i det oändliga.

Tillsätt vitlök, finhackad purjo eller dina egna favoritkryddor och örter, byt ut potatisen helt eller delvis mot andra rotfrukter som selleri, palsternacka eller jordärtskocka. Strö lite riven ost över gratängen på slutet av gräddningen och låt den få fin färg. Vill man förbereda gratängen i god tid kan man med fördel göra det på spisen. Låt potatisen sjuda under lock med kryddorna i grädden/mjölken till den nästan är helt mjuk. Häll i smord form och förvara i kyl till det är dags att grädda den. Ta fram och baka i varm ugn till gratängen är genomvarm och har fin färg.

