

Rotfruktsgratäng med svecia och parmaskinka

4
port

20
min

Ingredienser:

2 dl Green Giant majs
300 g skalad morot
200 g skalad palsternacka
1 st skalad gul lök
400 g skalad potatis
1 klyfta vitlök
2 msk smör
6 dl matlagingsgrädde 15%
1 dl mjölk
100 g riven svecia

8 skivor parmaskinka
100 g ruccola
8 st Green Giant minimajs
2 msk olivolja

Gör så här:

Gratäng:

Skiva rötsakerna och löken till 2 mm tjocka skivor. Svettea löken utan att få färg, tillsätt grönsakerna, grädden och mjölken. Krydda med salt och peppar. Sjud i 10 minuter och vänd över i en ugnsfast form och strö över ost på toppen. Baka klar i ugn på 200 grader i ca. 15 minuter.

Parmaskinka:

Servera skinkan med ruccola, majs och droppar av olivolja.

