



Aubergin och potatisgratäng



| | 25 port | 100 port |
|---|---------|----------|
| Potatis | 4,70 kg | 18,70 kg |
| Aubergin | 1,90 kg | 7,50 kg |
| Rosmarin | 13 g | 52 g |
| Cantadou Vitlök | 1,25 kg | 5,00 kg |
| Standardmjölk | 1,25 kg | 5,00 kg |
| Purjolök | 1,25 kg | 5,00 kg |
| Smör, fett 80 g varav 2,5 g fleromättat | 156 g | 624 g |
| Salt och peppar | | |

Skala och skiva auberginen på längden ca 0,5 cm breda skivor.
 Skala och skiva potatisen i ca 1 cm tjocka skivor.
 Skiva purjolöken i 5 mm skivor och skölj den noga, låt rinna av.
 Smörj en gratängform med smör och varva potatis, purjolök, rosmarin och aubergin i formen.
 Krydda med salt och peppar.
 Rör ut Cantadou med mjölken och slå på blandningen över gratängen.
 Grädda på 220°C i ca 35 min.
 Garnera med färsk rosmarin.

- TIPS** → Gratängen är ett utmärkt tillbehör till grillat eller som en helt vegetarisk rätt.
- TIPS** → Skölj inte potatisen efter att de är skivade för då försvinner stärkelsen som skall reda gratängen.