



Grönsaksgratäng



God och mättande gratäng som passar till fisk eller kött.

Ingredienser:

Recept för fyra personer.

600 g potatis

1 röd lök

2 klyftor vitlök

2 paprikor

1 zucchini, ca 300 gr

4 tomater

3 msk olivolja

3 msk färsk hackad timjan eller oregano

Salt och peppar

Kcal per portion: 250

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200C
2. Skala potatis, lök och vitlök. Skär potatisen i tunna skivor, löken i ringar och hacka vitlöken. Dela och kärna ur paprikor, skiva dem, zucchini och tomaterna.
3. Blanda vitlöken med oljan i en skål. Vänd runt alla grönsakerna (utom tomaterna) med vitlöksolja, örtekryddan, salt och peppar.
4. Varva grönsakerna med tomaterna i en ugnsefast form.
5. Sätt former mitt i ugnen i ca 40 min eller tills gratängen är mjuk