

# Krämig kyckling- och potatisgratäng, 8 portioner

Till gratängen serveras en valfri sallad samt baguette, breadsticks eller annat bröd (tänk på glutenfritt alternativ om du har en glutenintolerant gäst) och smör.

OBS! Varmrätten tillagas färdig innan ni åker iväg på förrätten. Gratängen kan täckas med en plåt eller aluminiumfolie för att hållas varm under tiden. Den kan behövas värmas på lite i ugnen precis innan den ska ätas.

## Ingredienser

- \* 2 kg fast potatis
- \* 1500 g kycklingfiléer (ca 7-8 kycklingfiléer, varierar i storlek)
- \* 2 krm salt
- \* 2 krm svartpeppar
- \* 2 tsk grillkrydda
- \* 4 msk olja, till stekning
- \* 50 g smör till stekning
- \* 5–6 pressade vitlösklyftor
- \* 4 msk Maizena (majsredning)
- \* 2 msk finhackad färsk rosmarin
- \* 2 kycklingbuljongtärningar (Knorr ska vara glutenfri)
- \* 2 tsk torkad oregano
- \* 5 dl vispgrädde
- \* 5 dl mjölk
- \* 5 dl riven ost (valfri)
- \* Salt och peppar efter smak
- \* 2 dl riven parmesanost till topping

## Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala, skölj och skiva potatisen tunt (skölj inte efter att du har skivat potatisen).
3. Skär kycklingfiléerna i små tärningar. Krydda med kryddor.

4. Stek de kryddade kycklingfilétärningarna i smör och olja tills de får en fin stekyta. Lägg över kycklingen på en tallrik.
5. I samma stekpanna, stek pressad vitlök på lagom värme tills den är mjuk. Tillsätt finhackad rosmarin, smör och Maizena och stek lite till.
6. Blanda grädde, mjölk och smula ner buljongtärning. Tillsätt riven ost, oregano och rör om. Smaka av med salt och peppar. Låt små puttra på låg värme tills såsen tjocknar lite.
7. Smörj en långpanna (alt. i en större ugnform eller två mindre ugnformar som får plats i ugnen samtidigt) och lägg potatisskivor tätt intill varandra. Lägg sedan ett lager av kycklingbitar. Håll ostsåsen-blandningen över potatisen. Toppa med riven parmesanost.
8. Grädda i mitten av ugnen på 200 grader i cirka 45 minuter, eller tills potatisen är mjuk och gratängen har fått fin färg. Tillagningstiden kan variera, vilket beror på hur tunna potatisskivorna är och vilken potatissort man har.