*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.   
Bild och recept är fria för publicering.*

****

**Månadens recept november 2016   
  
Tacogratäng med potatis**

*Bild: Peter Brundin*Gott alternativ till ”fredagsmys” med taco. Allt tillagas i en form, bara att tillreda en härlig sallad så är middagen klar att servera. Nu finns många olika sorter att välja mellan ute i butiken. Botanisera runt och se om du kan finna en ny favoritsort.

**Tacogratäng med potatis***4 personer*

1 kg potatis, välj egen favoritsort  
3 st gul lök, *hackad*2 st vitlöksklyftor, *pressade*  
600 gr köttfärs  
4 dl mjölk/matlagningsgrädde  
2 dl ost, *riven*, *gärna lite smak på osten*  
1 påse tacokryddor  
1 tsk salt  
Svart- & vitpeppar  
  
Tillagning:  
1 Sätt ugnen på 200° C.  
2 Skala och skiva potatisen.  
3 Fräs hackad lök och pressad vitlök i en stekpanna.  
4 Tillsätt köttfärsen och fräs den med tacokryddorna.  
5 Smöra en ugnsfast form och varva potatis och köttfärsen.  
6 Häll över mjölk/matlagningsgrädde. Krydda med salt och peppar.  
7 Täck med riven ost och gratinera i mitten av ugnen i ca 30 minuter.

*Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* [*annakarin@svenskpotatis.se*](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) *0705 – 34 90 63*