*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept april: Potatis- och mozarellagratäng**   
Härlig potatisgratäng som får en krämig och god konsistens av mozarellan. Smakar bra till kött eller varför inte äta den som ensamrätt med en god sallad till.

**Potatis- och mozarellagratäng**

4 portioner

500 g potatis av Belana, Folva,   
 King Edvard eller egen favoritsort  
1 dl mjölk  
3 dl crème fraîche  
1 st gul lök

2 st pressade vitlöksklyftor

250 g mozarella

salt & peppar

smör  
  
**Tillagning**

1. Sätt ugnen på 200° C.
2. Skala potatisen och riv den fint.
3. Blanda potatis, mjölk och crème fraîche och tillsätt vitlök, salt och peppar.
4. Skiva osten och löken tunt.
5. Smörj en form och varva alla ingredienser, översta lagret ska vara mozarella.
6. Grädda i ugnen 30 – 35 minuter.

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