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

*Månadens recept i oktober är hämtad från Svensk Potatis kokbok ”Het Potatis! Recept och inspiration för alla*”   
*Bild och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept oktober: Potatis- & tomatlasagne**

Receptmakare: Eleonor Schütt och Margareta Andersson  
Bild: Björn Tesch  
  
Hösten har nu infunnit sig och potatisen håller som bäst på att plockas upp. I butikerna finns nu många olika sorters potatisar att välja mellan, passa på att prova ett antal och finn dina egna favoriter. Här kommer ett recept på en underbart god potatis och tomaträtt, typ ”lasagne”, som passar både liten som stor.

**Potatis- och tomatlasagne**

*4 – 6 portioner*

1 kg välj din egen potatis favoritsort   
2 dl krossade tomater  
2 st tomater   
1 st gul lök   
2 st vitlöksklyftor

1½ dl ost*, riven, smakrik, 17 % fett*4 dl ostsås, *8 % fett*Matfett till formen

1. Förvärm ugnen till 200 °C.

2. Skala och skiva potatisen tunt.

3. Hacka de färska tomaterna. Skala och hacka lök och vitlök.

4. Koka tomatsås på krossade tomater, hackade tomater, lök, vitlök och honung i cirka 10 minuter. Smaka av med sambal oelek och salt.

5. Smörj en ugnsfast form och lägg potatisen i botten.   
6. Fortsätt med tomatsås, riven ost och potatis.

7. Det ska bli 3 lager med potatis och två lager med tomatsås samt två lager med ost.

8. Häll ostsåsen över sista potatislagret.  
9. Tillaga i cirka 50 minuter tills potatisen är mjuk.

Näringsinnehåll per portion:  
Energi 360 kcal/1510 kJ Protein 14 g Fett 10 g Kolhydrater 49 g

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