*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* *0705 – 34 90 63*