

CANTADOU®



## Fransk Potatisgratäng

4-6 port.

1 kg potatis  
2 gula lökar  
1 brk Cantadouost med  
Vitlökssmak

2 1/2 dl mjölk  
salt, peppar  
margarinklickar  
1/2 msk ströbröd

1. Värm ugnen till 225° och smörj en ugnssäker form.
2. Skala och skiva potatis och lök. Lägg skivorna i formen och salta och peppra emellanåt.
3. Rör ut Cantadouosten med lite mjölken och späd sedan med resten. Häll över blandningen och lägg på några margarinklickar. Dofta över ströbrödet.
4. Grädda i ca 45 minuter tills potatisen känns mjuk.

*En idealisk bjudrätt som smakar utmärkt  
med t ex en mör biff!*