

Kycklinggratäng med potatis



Krämig och välsmakande kycklinggratäng där jag testade att ändra från färdiggrillad kyckling till kycklingfärs. Efter lite smaksättning av kycklingfärsen när jag stekte den blev resultatet väldigt bra och hela familjen åt sig mätta. Jag valde mjölig potatis för att få gratängen lite extra krämig och valde att göra några moment lite annorlunda mot hur det står i receptet. Vill man följa receptet till fullo finns det på [aftenbladets hemsida](#), ned följer den ändrade versionen.

- 1 gul lök
- 4 vitlöksklyftor
- 1 röd paprika
- 500 gram kycklingfärs
- Cirka 1 kg mjölig potatis
- 3 dl grädde
- 2 dl vatten
- 1 tärning kycklingbuljong
- 150 gram riven ost

Sätt ugnen på 200 grader, skala och hacka lök och vitlök, tärna paprikan. Fräs löv, vitlök och paprika i en stekpanna med höga kanter alternativt en gjutjärnsgröta tills löken börjar bli lite mjuk och genomskinlig. Häll upp lök, vitlök och paprika i en skål, häll i mer smör och stek kycklingfärsen på relativt hög värme. Finfördela inte färsen utan låt den stekas i någorlunda stora bitar, när all färs fått färg häller man i lök, vitlök och paprika. Häll i grädde, vatten, smula i

buljongtärningen och låt allt koka upp, sjud ett par minuter och smaka sedan av med salt och svartpeppar.

Skala potatisen och skär den i jämntjocka stavar, håll i de i grytan och låt de koka med ett par minuter. Häll sedan blandningen i en ugnsfast form och strö över riven ost, mina barn gillar inte gratineringskorpan utan jag valde att rör ner osten i såsen för att få med smaken och även lite klibbigare konsistens i gratängen.

Gratinera mitt i ugnen i cirka 45 minuter, kolla så potatisen är mjuk och servera sedan med en sallad