



Tillbehör

Bagarpotatis

Svårt att komma på vad du vill ha till oxfilén, ryggbiffen eller kälknölen? Då är bagarpotatisen det du ska laga. Den passar till allt och är fylld med härliga smaker av lök och timjan. Särskilt komplicerad är den inte heller. Receptet är från Paul Svensson.

4-6 portioner

Tillagningstid ca 1h

Ingredienser

- 1 kg fast potatis
- 7 små schalottenlökar
- 10 kvistar färsk timjan (torkad går också bra, ca 1 msk)
- 4 lagerblad
- 2 dl Gårdsöl (lättöl) eller vitt vin
- 6 dl grönsaksbuljong
- 2 dl Gårdships med havssalt.
- 1 påse medelhavsörter
- Svartpeppar och salt efter smak
- Krögartalg för stekning



Gör så här

1. Sätt ugnen å 175 grader.
2. Sjud upp buljongen med timjan och tre lagerblad.
3. Tvätta potatisen och skiva den tunt. Svetta fint skivad lök mjuk i lite Krögartalg utan att den tar färg.
4. Varva potatis, lök, timjan, salt och svartpeppar i en smord ugnform. Tillsätt öl och grönsaksbuljong så att det nästan täcker allt utom det översta lagret med potatis. Täck med aluminiumfolie och baka i ugn på 175 grader i 10 minuter.
5. Ta av aluminiumfolien och baka ytterligare 30–35 min, ös översta potatislagret med buljong en gång under bakningen.
6. Ta ut när potatisen är mjuk, prova med en sticka eller knivspets. Låt stå och dra en stund innan servering.
7. Mixa ett lagerblad med medelhavsörterna, krossa potatishipsen och blanda med örtemixen.
8. Toppa bagarpotatisen med de krossade chipsen innan servering.
9. Njut!