

Krämig rotfruktsgratäng toppad med CAMBOZOLA, saftiga köttbullar och fräsch spenatsallad



Recept för 4 portioner

Rotfruktsgratäng

6 potatisar
1/4 rotsellerihuvud
3 palsternackor
salt & peppar
ca 4–5 dl grädde
200 g **CAMBOZOLA**, rumstempererad

GÖR SÅ HÄR

Skala potatis, rotselleri och palsternackor och skär i tunna skivor. Lägg i en skål och sväng runt med salt och peppar. Lägg rotfrukterna i en smord ugnsfast form, ca 30x20 cm. Häll på grädde så att den täcker rotfrukterna.

Skär **CAMBOZOLA** i större bitar och fördela över gratängen. Grädda i ugn vid 200°, ca 50–60 min tills rotsakerna är helt mjuka och gratängen fått fin färg.

Köttbullar

½ gul lök
0,75 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
salt & peppar
500 g blandfärs
1 ägg



Krämig rotfruktsgratäng toppad med CAMBOZOLA, saftiga köttbullar och fräsch spenatsallad



GÖR SÅ HÄR

Finhacka löken och stek mjuk i stekpanna med lite smör. Låt svalna.

Blanda ströbröd och mjölk i en skål, krydda med salt och peppar. Låt svälla i ca 5 minuter.

Tillsätt sedan den stekta löken, köttfärsen och äggen och blanda smeten väl.

Rulla köttbullar i önskad storlek och stek i smörad stekpanna tills genomstekta med gyllene färg.

Spenatsallad

ca 100 g färsk spenat

½-1 dl solrosfrön

olivolja

vit balsamvinäger

flingsalt/peppar

GÖR SÅ HÄR

Lägg den sköljda spenaten i en salladskål, toppa med solrosfrö, olivolja och balsamvinäger. Sväng om salladen och toppa med flingsalt och peppar.

Servera den varma, krämiga gratängen toppad med **CAMBOZOLA** tillsammans med nystekta köttbullar och fräsch spenatsallad.

Tillagningstid ca 75 minuter.

Ca 4360 kJ, 1040 kcal per portion. Protein: 49 g; fett: 66 g; kolhydrater: 57 g.

