KIKKOMAN

Pankogratinerad potatisgratäng med lök och grädde

Total tid **50 Min. Min.** **10 Min. Min.** Tid för förberedelse **40 Min. Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.561 kJ / 851 kcal

Fett: **54,4 g** Protein: **23,2 g**
Kolhydrater: **61,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

800 g	potatis
1	vitlöksklyfta
200 g	grädde (alternativt: öka mängden havredryck till 400 ml)
200 ml	havredryck (eller vanlig mjölk)
90 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1	burk majs (= 425 ml)
125 g	riven ost
4	gula lökar
2 msk	olivolja
3 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
100 g	sockerärtor
80 g	smör
40 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
40 g	solrosfrön
	muskotnöt, malen
	nymalen peppar
	paprikapulver, delikatess
	cayennepeppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skala, skölj och tunnskiva eller tunnhyvla potatisen.

Steg 2

Skala och finhacka vitlöken, koka upp med grädde, havredryck och sojasås. Låt majsen rinna av och lägg den tillsammans med potatisskivorna i gräddblandningen, låt koka upp och koka färdigt i ca 2–3 minuter. Tillsätt och låt osten smälta, smaksätt med muskot, peppar, paprikapulver och cayennepeppar.

Steg 3

Skala, skiva och stek löken gyllenbrun i het olja. Tillsätt Kikkoman Teriyaki barbecuesås med honung, låt koka upp en kort stund och smaka av med peppar.

Steg 4

Sätt ugnen på 180 °C över- och undervärme (160 °C varmluft). Skölj och ansa sockerärterna. Varva lök och sockerärtor med potatisen i en gratängform.

Steg 5

Fördela smöret i klickar på gratängen, strö över pankoströbröd och solrosfrön, ungsbaka i ca 30 minuter och servera.