

# Quornfilé gourmet.



**Den här veckan bjuder vi på Helsingborgs Taltidning på en riktigt krämig festmåltid på quornfilé.**

## **Ingridienser till 4 personer:**

300 gram quornfilé.

8 stycken stora potatisar.

3 stycken vitlöksklyftor.

3 stycken tomater.

1 gul lök.

3 matskedar hackad persilja.

150 gram smör.

5 deciliter grädde.

150 gram riven ost.

Salt och peppar.

## **Gör så här:**

Skiva potatisen i tunna skivor och lägg det i en smord ugnsfast form.

salta och peppra mellan varven av potatisskivor.

Häll på grädden och strö på lite mer salt och peppar.

Ställ in det i en 200 grader varm ugn och låt det stå i cirka 40 minuter.

Rör under tiden ihop smör med pressade vitlöksklyftor tillsätt finhackad gul lök och tomaterna salta och peppra och rör ihop detta till en röra.

Bryn quornfilérna i en stekpanna så dom får lite färg.

När potatisgratängen är klar så ta den ur ugnen och lägg quornfilérna ovanpå klicka sedan röran ovanför och till sist strö över osten.

Ställ in det i ugnen ytterligare cirka 15 minuter.

Smaklig spis.