

# Rödbetsgratäng med getost

## Ingredienser

300 g Potatis  
300 g Rödbeta  
1 st Gul lök  
1 st Vitlöksklyfta  
2 tsk Färsk rosmarin  
1 tsk Salt  
0,5 tsk Vitpeppar  
1,5 dl Grädde  
0,5 dl Crème fraiche  
100 g Chèvre getost  
0,25 dl Ströbröd  
1 msk Flytande honung

Servera rödbetsgratängen med kyckling för bästa möjliga kombination.

**Förberedelsetid:** 00:20

**Tillagningstid:** 01:10

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Värm ugnen till 200 grader.
2.  
Skala och riv potatisen och rödbetan.
3.  
Hacka löken och vitlöken och blanda ihop med de rivna grönsakerna.
4.  
Tillsätt rosmarin, salt och vitpeppar och blanda ordentligt. Lägg röran i en smord ugnform.
5.  
Vispa ihop grädde och crème fraiche, håll i formen och grädda på nedersta falsen i 45 minuter.
6.  
Ta ut formen och smula på getosten och ströbrödet.
7.  
Grädda i ytterligare 20 minuter, tills gratängen fått en vacker gyllene färg.
8.  
Ringla över honungen och lite hackad rosmarin.