

Fänkålsgratäng med västerbottensost

Är som sagt bortskämd med att kunna skörda från mamma och pappas fantastiska trädgård när vi bor på landet. Fänkål är en spännande grönsak som jag bara haft i sallad tidigare. Har länge tänkt testa fänkålsgratäng och gjorde äntligen slag i saken. Oj, så gott det var! Älskar den milda lakritssmaken. Ät den på samma sätt som en potatisgratäng. Vi åt den med kassler. Någon extra sås behövs inte då den är så väldigt krämig.

Visste du att fänkål egentligen inte har någonting med kål att göra? Fänkålen tillhör faktiskt samma familj som morot, dill och persilja. De gröna små vipporna liknar just dill och kan användas som det också. Använd gärna den lakritssmakande "dillen" som garnering.





Fänkålsgratäng

4-5 personer

3 st fänkål (eller 2 stora)

Rapsolja

1-2 gul lök
1 vitlöksklyfta
2-3 dl matlagningsgrädde (Oatley iMat)
150 g riven västerbottenost
Salt och svartpeppar



GÖR SÅ HÄR:

Skär bort den allra nedersta delen av fänkålen och skiva den tunt, gärna med en mandolin om du har. Stek fänkålen i lite olja i en stekpanna ca 10 minuter. Hacka vitlöken och skiva löken, även den med mandolinen. Varva fänkål, gul lök och vitlök i en ugnssäker form. Salta och peppra. Häll på grädden. Toppa med osten och gratinera i ugnen ca 20-25 minuter i 225 grader.

Inspirationen kommer från [Erikas LCHF till vardag och fest](#).