

## Knut

4-5 personer

500 gr	blandfärs
10-12 st	medelstora potatisar
3 dl	vispgrädde
2 dl	mjök
ca 2 tsk	salt
ca 2,5 krm	vitpeppar
10 stänk	sojaolja
1,5 msk	senap
1 st	liten gul lök
	smör
	ost

Istället för salt och vitpeppar kan piffi-allkrydda användas till köttfärsen. Mjölken kan också bytas ut mot grädde.

Gör så här:

Bryn färsen. Krydda sedan med drygt 1 tsk salt, 1,5 krm vitpeppar, sojaoljan och blanda i senapen. När lök används bryn den först och blanda den med den brynta köttfärsen. Skala och strimla potatisen. Smörj en ugnsfast form (15 x 25 x 5 cm). lägg i potatisen och köttfärsen i fem lager (tre potatis och två köttfärs). Salta potatisen lite när den läggs i formen. Blanda mjök och grädde samt 2 krm salt + lite vitpeppar. Häll över 4 dl av vätskan. Placera i ugnen 45-60 min. i 225°. När potatisen fått färg häll över resterande vätska. Testa av efter ca 45 min. Lägg på riven ost och några klickar smör och sätt in rätten i ugnen igen. Knut är klar när potatisen är mjuk och osten fått fin färg.

