



- 1 kg potatis
- 2 gula lökar
- 1 tsk salt
- peppar
- ev. vitlök

Sås:

- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 3 dl mjölk
- 1½ dl riven ost

Skiva potatis och lök.

Stek löken gyllengul. Varva sedan potatis och lök och krydda mellan varven.

Häll på hälften av såsen och täck sedan formen med aluminiumfolie.

Grädda i 200 gr i 20 minuter.

Tag bort folien och häll på resten av såsen (se till att den rinner ner mellan potatisskivorna).

Grädda utan folie i ca 40 minuter.