**PROVENCALSK KARTOFFELGRATIN**

(4-6 personer afhængig af om den serveres som tilbehør eller vegetarret)

*Ingredienser*

1 kg kartofler, kogte

1 kg tomater

3-5 fed hvidløg

½ dl finthakket frisk basilikum

½ dl finthakket persille

1 tsk. tørret timian

1 laurbærblad, knust i mindre stykker

Salt og peber

2-3 spsk. olivenolie

*Vejledning*

Skær kartofler og tomater i skiver.

Hak hvidløg fint og bland det med basilikum, persille, timian og laurbærblad.

Smør ovnfast fad med olivenolie og læg kartofler, tomater og krydderurter lagvis. Krydr med salt og peber mellem hvert lag.

Dryp olivenolie over, dæk med folie og lad trække i køleskabet 1-2 timer.

Bag ved 175°C i cirka 30 minutter.