

# Cassoulet med bönor, gremolata och parmesanmos

Antal personer: 4

## Ingredienser

3 gula lökar  
4 morötter  
5 msk olivolja  
3 stjälkar blekselleri  
1 hel vitlök  
1 msk tomatpuré  
2 dl vitt vin  
4 stora färska tomater eller 1 burk skalade tomater a 400 g  
2 paket vita bönor eller 3 dl torkade vita bönor  
Salt och peppar

## Gremolata

1 knippe persilja  
1 knippe timjan  
3 vitlöksklyftor  
1 citron

## Parmesanmos

1 kg mjölig potatis  
150 g smör  
2 dl fet mjölk  
100 g riven parmesan

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatis och koka den mjuk i saltat vatten. Låt ånga av ordentligt.
2. Skala morot och lök.
3. Skär morot i trevliga lite större bitar och hacka löken.
4. Stek morot och lök i olivolja i en gryta som tål ugn. Stek tills lätt gyllene färg.
5. Finhacka vitlök och selleri. Ha ned i grytan och stek i 4 min. Salta och peppra.
6. Skölj bönorna i kallt vatten. Ställ åt sidan.
7. Ha i tomatpuré i grytan och stek i ytterligare 4 minuter.
8. Tillsätt vin eller vinäger och låt koka ihop.

9. Hacka de färska tomaterna grovt eller mosa de hela skalade tomaterna med handen, ha ned i grytan och rör om. Tillsätt lite vatten och de avrunna bönorna.
10. Rör runt och ställ i ugnen utan lock i 20–30 minuter, grytan ska få ordentligt med färg.
11. Hacka timjan och persilja fint, riv citronskalet, finhacka vitlöken, blanda ned allt i en skål.
12. Smält smör och ha ned mjölk i en kastrull, mosa den ångade potatisen och späd med smörmjölken tills du har ett fint mos. Tillsätt riven parmesan, salt och peppar. Håll varmt.

**Servering:** Servera grytan med parmesanmos, toppad med gremolata.