



ZALIGE ZOETE AARDAPPELGRATIN

NODIG (4 PERSONEN)

600 gram zoete aardappels
1 courgette
1 aubergine
200 gram crème fraîche
10 gedroogde tomaatjes, fijn gesneden
2 teentjes knoflook, geperst
verse Italiaanse kruiden naar smaak, gehakt
200 gram geraspte mozzarella
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Was de groenten. Schil de zoete aardappel. Snijd de aubergine, courgette en zoete aardappel in schijfjes, maximaal 5 mm dik.
2. Verwarm de oven op 180 °C. Meng in een grote kom de crème fraîche met zongedroogde tomaten, knoflook en de kruiden.
3. Voeg de schijfjes toe en breng op smaak met peper en zout.
4. Vet een ovenschaal in en verdeel het mengels met de groente. Bestrooi met geraspte mozzarella.
5. Zet ongeveer 45 tot 60 minuten in de voorverwarmde oven. Kijk wel regelmatig, want elke oven is anders.

MET VEEL
GROENTE



WWW.BONAPETIT.NU