



GEMAKKELIJKE GRATIN MET VENKEL, PREI EN AARDAPPEL

• NODIG (4 PERS)

- 500 gram voorgekookte aardappelschijfjes
- 2 prei in gehalveerde ringetjes
- 1 el olijfolie
- 1 el roomboter
- 2 venkelknollen in blokjes
- 2 tenen knoflook
- eventueel scheutje wijn
- 2 eieren
- 200 gram crème Fraiche
- 125 melk
- 100 gram geraspte kaas
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Bak in boter en olie de blokjes venkel en prei aan met de knoflook totdat het gaar is. Blus eventueel met witte wijn. Breng op smaak met peper en zout
2. Meng crème fraiche met melk, geraspte kaas en twee eieren. Verwarm oven op 200 °C.
3. Doe het groentemengsel in een ovenschaal, meng met de helft van de saus. Leg dakpansgewijs de aardappels erop en verdeel tot slot de andere helft van mengsel over de aardappels.
4. Zet ongeveer 25 minuten in de oven. Serveer met een stukje vis of een gegrild stukje vlees.

Smakelijk eten.



ONDER EEN
KORSTJE!

WWW.BONAPETIT.NU