

AARDAPPELGRATIN MET WORTEL EN WITLOOF

Ingrediënten VOOR 4 PERSONEN

- 2 stronkjes witloof
- 400 g vastkokende aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 400 g wortelen
- 400 g gekookte ham, flinterdun gesneden
- 60 g geraspte kaas
- 250 ml room
- 250 ml melk
- 2 el mosterd
- 3 el gehakte peterselie
- peper en zout
- 4 kleine ovenschoteltjes

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 180°C

Schil de aardappelen en maak de wortelen schoon.

Snijd ze in gelijke plakjes.

Snipper het witloof fijn.

Wrijf 4 individuele ovenschoteltjes eerst met een teentje knoflook en daarna met boter in.

Leg afwisselend witloof, wortel en aardappelplakjes als dakpannetjes in de schotels.

Meng de room met de melk, mosterd en peterselie breng op smaak met peper en zout.

Giet het mengsel over de plakjes.

Strooi er de geraspte kaas over en gratineer gedurende 30 à 35 minuten in de oven, hete lucht.

Haal uit de oven en werk af met de fijngesneden gekookte ham.