

KNOLSELDERGRATIN MET GEROOKTE MAKREEL

Benodigdheden : voor **4** personen

1	st	Knolselder (+- 600 gram)
400	gr	Aardappelen
50	gr	Gerookte makreel
1	teentje	Look
0,5	kl	Tijmblaadjes (of gedroogde)
1	blaadje	Laurier
2,5	dl	Room
2,5	dl	Melk
100	gr	Gemalen kaas naar smaak
		Olijfolie – peper en zout

Bereidingstijd: 25 minuten + 1 in de oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 185 gr C

Pel en plet 1 teentje looko.

Breng 2,5 dl melk en 2,5 dl room samen aan de kooko met het gepelette lookteentje, 0,5 kl tijm en een blaadje laurier. Als het kooko neem je de pan van het vuur en kruid metet peper, zout en nootmuskaat. Laat mar even trekken.

Schil 1 knolselder (ong 600 gram) en 400 gram aardappelen.

Snij alles in fijne plakken met de mandoline. Of anders héééééél fijne plakken.

Vet een ovenschaal in met wat olijfolie en belege ze met laagje aardappel, dan knolselder.

Nog even wat peper en zout.

Bestrooi nu met een deeltje gemalen kaas en daarop schik je 505 gram gerookte makreel.

Herhaal tot alles op is.

Haal het laurierblad uit de room en giet dan de room+melkmengeling over de plakjes, dek af met een aluminiumfolie en zet voor 1 uur in de oven.

Gerookte makreel heeft een heel intense smaak. Probeer dus de eerste maal met 50 gram.

Smakelijk eten.

=====