



Aardappelgratin met prei en kastanjechampignons

🕒 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 el olijfolie
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 600 g prei (in ringen)
- ★ 250 g kastanjechampignons of champignons (in kwarten)
- ★ 8 gedroogde tomaten op olie (in reepjes)
- ★ 600 g aardappelschijfjes (koelvers, voorgekookt)
- ★ 1 pot Aardappel Anders Tuinkruiden-Knoflook
- ★ 100 g Parmezaanse kaas of belegen kaas (geraspt)

MATERIAAL: ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de olie en bak hierin de ui en prei 3-4 minuten.
3. Voeg de kastanjechampignons en gedroogde tomaten toe en bak deze nog 3-4 minuten mee.
4. Leg in de ovenschaal de helft van de aardappelschijfjes.
5. Verdeel het groentemengsel erover.
6. Leg de rest van de aardappelschijfjes erop.
7. Verdeel de Aardappel Anders Tuinkruiden-Knoflook erover en bestrooi met de kaas.
8. Bak de gratin 20 minuten in het midden van de oven goudbruin.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

