



KOKEN MET EEN BUDGET

Aardappelgratin met kerrie

BIJGERECHT

🕒 15 + 90 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 g vastkokende aardappels (geschild)
- 🛒 200 ml slagroom
- 🛒 ½ el kerriepoeder
- 🛒 3 el belegen kaas (geraspt)

MATERIAAL: ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Snijd de aardappels in dunne plakjes.
3. Verwarm de slagroom met het kerriepoeder en meng goed.
4. Leg de aardappelplakjes in de ovenschaal.
5. Giet de room erover en bak 1 á 1½ uur in de oven, tot de aardappel helemaal gaar is.
6. Bestrooi met de geraspte kaas en rooster nog circa 8 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is.

TIP: Deze aardappelgratin is ook lekker met romige kokosmelk in plaats van slagroom, vervang de kaas dan door kokosrasp.

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

