



KOKEN MET EEN BUDGET

Zomergroente gratin met gepofte aardappel

HOOFDGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 aardappels (schoongeboend)
- 🛒 2 el olijfolie
- 🛒 ½ rode paprika (in repen, zonder zaadjes)
- 🛒 ½ groene paprika (in repen, zonder zaadjes)
- 🛒 2 lente-/bosuitjes (schoongemaakt, in stukjes van 3 cm)
- 🛒 50 g peultjes (afgehaald)
- 🛒 100 g wortels (geschrapt, in reepjes)
- 🛒 ½ courgette (in plakjes)
- 🛒 75 g mais (uitgelekt, blikje)
- 🛒 1 el verse bladselderij of peterselie (gehakt)
- 🛒 50 g hüttenkäse
- 🛒 75 g mozzarella (in plakken)

MATERIAAL: magnetronschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Prik de schil van de aardappels in en zet ze in een magnetronschaal.
2. Gaar de aardappels afgedekt 8-10 minuten in de magnetron op 800 Watt.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Verhit 1 el olijfolie en roerbak hierin de paprikarepen en bosui circa 4 minuten.
5. Kook intussen de peultjes en wortel beetgaar en giet af.
6. Schep met de courgette en mais door het paprikamengsel en bak circa 2 minuten mee.
7. Schakel de warmtebron uit.
8. Schep de bladselderij en hüttenkäse door de groenten en breng op smaak met zout en peper.
9. Schep de groenten in een ovenschaal en verdeel de mozzarella erover.
10. Zet de schaal in de oven tot de kaas gesmolten is.
11. Snijd de aardappels open en bestrooi met zout en peper.
12. Besprenkel met olijfolie en serveer bij de gratin.

TIP: De aardappels zijn ook lekker met knoflooksaus.

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



Bron: boodschappen.nl