

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 600 g zoete aardappels
- 🥕 250 g prei
- 🐟 2 kabeljauwfilets
- 🥛 100 ml kookroom
- 🧀 200 g geraspte oude kaas

MATERIAAL: pureestamper, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Schil de zoete aardappels, snijd in stukken en kook in een pan met water in zo'n 15 minuten zacht.
3. Was en snijd ondertussen de prei in ringen.
4. Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en bak de prei in 10 minuutjes zacht.
5. Schenk het water van de aardappels af en prak de aardappels fijn.
6. Maak de puree romig met de helft van de kookroom.
7. Schep de puree in een kleine ovenschaal en verdeel vervolgens de prei over deze laag.
8. Leg hierop de vis, bestrooi met een snuf peper en zout en giet de rest van de kookroom hierover.
9. Strooi tenslotte de kaas over de vis en schuif de schaal de oven in.
10. Bak de gratin in 20 minuten!
11. Voor een mooie knapperige gratin, zet de oven de laatste 5 minuten op de grillstand.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

