

DINNERLY



Aardappelgratin met cheddar en prei en salade



30-40min



2 personen

Oh, dat zalige gevoel als je een dampende schotel uit de oven haalt, met borrelende kaas en geurige aardappels... Wat is er nou beter dan dat? Vandaag maken we een romige gratin met prei en crème fraîche, en daarbij serveren we een frisse salade. Haal de ovenwanten maar tevoorschijn!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1 prei
- 1x cheddarplakjes ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 minikomkommer
- 1x mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 800kcal, vet 51.3g, koolhydraten 53.0g, eiwit 29.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **aardappels** en **prei** aan de kook. Schil de **aardappels** en snij ze in dunne schijven. Snij de **prei** in dunne ringen en was ze grondig.



2. Aardappels en prei koken

Voeg de **aardappelschijven** toe aan het kokende water en kook ze ca. 5min. Voeg de **prei** toe en kook nog eens 3-4min. Laat de **aardappels** en **prei** uitlekken in een zeef of vergiet.



3. Saus maken

Snij de **cheddar** in stukjes van 1-2cm. Meng **2/3e van de cheddar** met de **crème fraîche**, 1tl mosterd, een flinke snuf zout en een snufje peper.



4. Gratin bakken

Meng de **aardappels** en **prei** in een middelgrote ovenschaal met het **crème fraîche-mengsel**. Verdeel de **rest van de cheddar** erover en bak de gratin ca. 10min in de oven tot de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Snij de **komkommer** in dunne plakken en meng 'm met 1-2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout door de **mesclun slamelange**. Verdeel de **gratin** en **salade** over de borden.



6. Lekker groen

Deze gratin leent zich supergoed voor een groene uitbreiding. Rommel eens door de koelkast of vensterbank. Heb je nog wat verse bieslook of peterselie liggen? Snij ze fijn en meng ze door de crème fraîche.