

DINNERLY



Aardappelgratin met cheddar en prei met een frisse 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

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 minikomkommer
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- 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 684kcal, vet 43.3g, koolhydraten 49.4g, eiwit 22.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

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



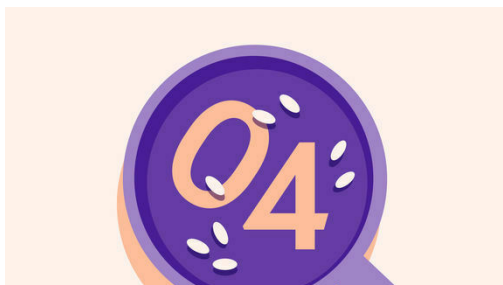
2. Aardappels en prei koken

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 vergiet.



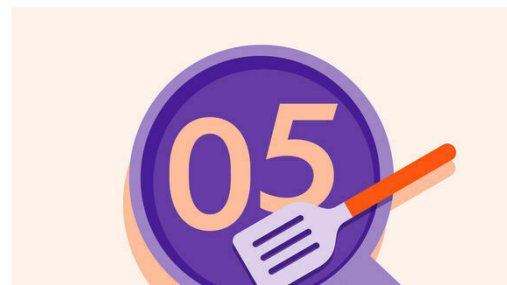
3. Saus maken

Meng $\frac{2}{3}$ e van de **cheddar** met de **crème fraîche**, 1tl mosterd, een flinke snuf zout en een snufje peper.



4. Gratin bakken

Doe de **aardappels** en **prei** in een middelgrote ovenschaal en schep het **crème fraîche-mengsel** erdoor. 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 1el olijfolie, 1el (wittewijn)azijn en een flinke snuf zout door de **sla**. 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.