

DINNERLY



Aardappel- en preigratin met knapperige pankokruimels



40-50min



2 personen

In een goede bui? Eenpansgerecht! Er is een reden waarom aardappelgratin een van de klassieke gemaksgerechten is: het is makkelijk om te bereiden, nog makkelijker om te eten en terwijl de ovenschotel in de oven wordt omgetoverd tot een goudbruine perfectie, heb je ook nog eens tijd om de keuken snel op te ruimen. Hierdoor blijft er ook nog genoeg tijd over voor een dessert en een ontspannen avond op de bank!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 50g panko ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el melk ²
- 1tl mosterd ³
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- dunschiller
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

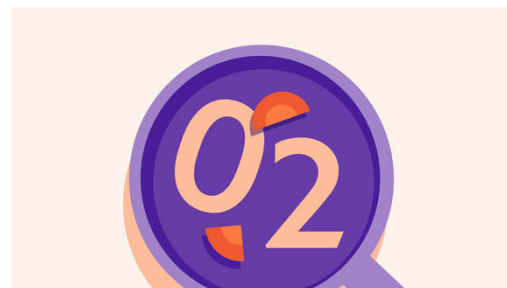
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 641kcal, vet 35.5g, koolhydraten 55.8g, eiwit 22.1g



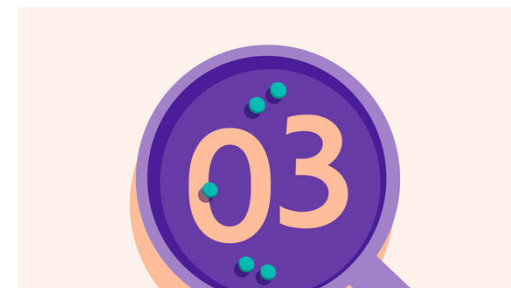
1. Aardappels voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **prei** aan de kook in een grote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze in zeer dunne plakken. Kook ze met de **helft van het bouillonpoeder** 5min.



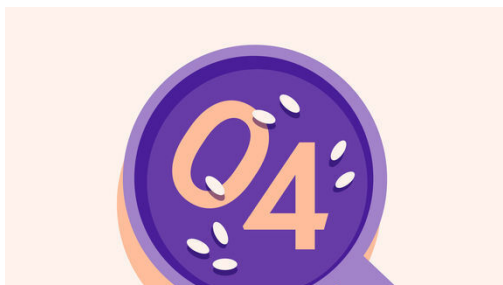
2. Prei garen

Snij ondertussen de **prei** in dunne ringen. Voeg na 5min koken de **prei** toe aan de pan met **aardappels**. Kook 3min mee en giet de **aardappels** en **prei** af in een vergiet.



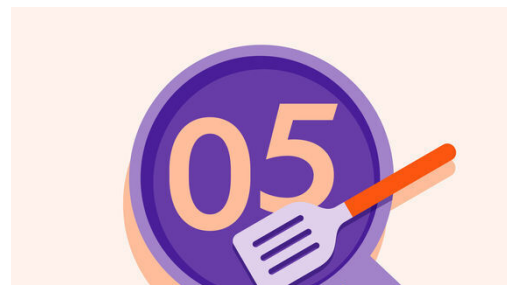
3. Saus bereiden

Maak een saus van de **crème fraîche**, $\frac{2}{3}$ van de **kaas**, de **rest van het bouillonpoeder**, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Voeg 2el melk toe om de **saus** wat te verdunnen (zie ook **stap 6**).



4. Ovenschotel bakken

Meng de **aardappels** en **prei** met de saus en verdeel over een middelgrote ovenschaal. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak 15min in de oven.



5. Panko roosteren

Strooi na 15min baktijd $\frac{1}{4}$ van de **panko** over de **ovenschotel**. Verhoog de temperatuur tot 230°C hetelucht (of zet de grillfunctie aan) en bak de **ovenschotel** bovenin de oven nog 5-8min, tot de **panko** goudbruin kleurt. Neem uit de oven, laat kort afkoelen en serveer.



6. Groene toevoeging

De saus voor deze ovenschotel heeft een wat bleke kleur. Als je dit saai vindt, kun je wat verse kruiden fijn snijden en door de saus roeren, zoals bieslook of peterselie. Dat ziet er niet alleen leuk uit, het smaakt ook heerlijk.