



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Schorseneren-aardappelgratin

hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 400 g schorseneren
- 400 g aardappelen, geschild

Lekker met de burgers

En verder:

- 150 ml slagroom
- 75 g geraspte belegen (boeren)kaas

Boen de schorseneren schoon met een borstel onder stromend water. Schil ze met een dunschiller en snijd ze in gelijke stukken ter lengte van je ovenschaal. Leg ze in een bak water met het citroensap. Kook de schorseneren samen met de aardappelen vervolgens in weinig water met zout in ca. 10 minuten beetgaar. Verwarm de oven voor tot 200°C. Giet de schorseneren en aardappelen af en laat ze uitlekken. Snijd de schorseneren in 3, 4 stukken en dan nog een of 2 keer door zodat je plakjes krijgt. Snijd ook de aardappelen in plakjes. Leg ze in een ovenschaal. Meng de slagroom met de kaas, zout en (versgemalen) peper naar smaak. Schenk het room-kaasmengsel over de schorseneren/aardappelenschotel en gratineer ze in de voorverwarmde oven 15-20 min., tot de kaas is gesmolten en begint te kleuren.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>