Hoofdgerechten / Schotland

# Aardappelgratin met pastinaak en spruitjes · Schotland

Dunne aardappelschijfjes en twee groenten, zacht gebakken in een romige saus met een Schotland-geïnspireerde toets.

**Tijd** 55 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g geschilde aardappelen
- ☐ 350 g pastinaak
- ☐ 250 g spruitjes
- ☐ 300 ml kookroom
- ☐ 100 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 ml neutrale bakolie
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd aardappelen en groenten in dunne plakjes of kleine stukjes.

**02** Kook de aardappelschijfjes acht minuten voor. Kook de groenten apart tot ze bijna gaar zijn en laat alles uitlekken.

**03** Vet een ovenschaal in. Meng room of kokosmelk met bouillon en de smaakmakers uit de ingrediëntenlijst.

**04** Verdeel aardappelen en groenten over de schaal en giet het mengsel er gelijkmatig over.

**05** Bak ongeveer dertig minuten, tot alles borrelt, goud kleurt en de aardappelen volledig zacht zijn. Laat vijf minuten rusten.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-sct-03-05-37ccc40