Hoofdgerechten / Indonesië

Aardappelgratin met witte kool en taugé · Indonesië

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

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g geschilde aardappelen
- ☐ 350 g witte kool
- ☐ 250 g taugé
- ☐ 300 ml lichte kokosmelk
- ☐ 100 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad
- ☐ 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-id-03-02-3198f7e