Hoofdgerechten / Thailand

Aardappelgratin met aubergine en zoete aardappel · Thailand

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

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g geschilde aardappelen
- ☐ 250 g zoete aardappel
- ☐ 100 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum
- ☐ 350 g aubergine
- ☐ 300 ml lichte kokosmelk
- ☐ 15 ml neutrale bakolie
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ 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-th-03-06-12790c1