



Pastinaakgratin met gruyère



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 teentje knoflook
50 gram boter (in blokjes + extra voor het invetten)
1 grote ui
800 gram pastinaken
400 ml room
1 takje tijm (+ extra om af te werken)
150 gram gruyère (geraspt)
1/4 theelepel nootmuskaat
1 handvol platte peterselie (of kervel)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Pel de look en kneus de teen. Bestrijk de ovenschaal rondom met de gekneusde knoflook. Laat opdrogen en vet in met boter.
- 2.** Pel de ui en snij in dunne ringen. Verdeel de uiringen over de bodem van de ovenschaal.
- 3.** Schil de pastinaak en snij in dunne plakjes. Leg de plakjes op de ui en verdeel er enkele boterblokjes tussen. Giet de room erover en kruid met peper en zout. Bestrooi met de tijm en verdeel de rest van de boterblokjes erover.
- 4.** Dek de schaal af met een vel aluminiumfolie. Bak de pastinaak ongeveer 35 minuten in de oven, tot de groenten gaar zijn. Neem de folie weg, verdeel de gruyère erover en bestrooi met nootmuskaat. Zet de ovengrill op 220 °C. Laat de gratin in 10 minuten goudbruin en knapperig worden. Bestrooi vlak voor het serveren met peper en werk af met peterselie of kervel.