



Gratin van knolselder en Wijndale kaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 knolselder (schillen en in dunne schijfjes snijden)
250 gram champignons (in schijfjes)
1 eetlepel tijm (gedroogd)
3 eetlepels olijfolie
1 kilogram aardappelen (geschild en in stukken gesneden)
melk (flinke scheut)
1 klontje boter
nootmuskaat
peper en zout
150 gram Wijnendale kaas (in schijfjes)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de schijfjes knolselder gedurende 5 minuten in lichtgezouten water. Giet af en spoel met koud water.
- 2.** Verhit de olijfolie en stoof hierin de champignons op middelhoog vuur. Kruid met de tijm.
- 3.** Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Kook de aardappelen gaar en bereid een aardappelpuree.
- 5.** Vet een ovenschaal in.
- 6.** Maak laagjes met de knolselder, de champignons en de puree.
- 7.** Beleg met de Wijnendale kaas.
- 8.** Zet gedurende 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.