



Gratin van pompoen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter

800 gram pompoenen (in plakjes gesneden)

peper en zout

2 takjes tijm

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

4 deciliter room

120 gram geraspte kaas

1 handvol walnoten (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Beboter een grote ovenschaal (of 4 kleinere ovenschalen).
- 2.** Verdeel hierover de plakjes pompoen. Maak laagjes. Breng elk laagje telkens op smaak met peper, zout, tijm en knoflook.
- 3.** Overgiet met de room.
- 4.** Dek af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder de folie, bestrooi met de geraspte kaas en zet nog 10 minuten terug in de oven. Bestrooi net voor het serveren met de walnoten.