



Gratin van zoete aardappel met salie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 zoete aardappels
3 teentjes knoflook
12 salieblaadjes
3 deciliter room
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de zoete aardappels en snij ze in plakjes.
- 2.** Neem zes individuele ovenschaaltjes (of 1 grote) en schik per schaalpje 1 zoete aardappel.
- 3.** Verdeel de fijngesneden knoflook en salie over de schaalpjes. Kruid met peper en zout.
- 4.** Dek elk schaalpje af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Verwijder de folie en giet overal een flinke scheut room bij. Zet opnieuw in de oven en haal de schaalpjes eruit als de room is opgenomen door de zoete aardappels.