



Gratin van knolgroenten en spek



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode biet
4 aardperen
1 peterseliewortel
2 raapjes
3 klontjes boter
2 teentjes knoflook
3 takjes rozemarijn
125 gram spek (in plakjes)
4 deciliter room
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was (en schil eventueel) alle knolgroenten grondig. Snij ze met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes.
- 2.** Neem een grote ovenschotel en verdeel hierover enkele klontjes boter en de fijngesneden knoflook.
- 3.** Schik alle groenten dakpansgewijs (in één dunne laag) in de ovenschaal. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Schik de plakjes spek en de takjes rozemarijn hierop.
- 5.** Overgiet vervolgens met de room en zet de schaal dan \pm 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.