



AARDAPPEL ANDERS

Natuurlijk kan je aardappel anders uit een pakje maken, maar zoals ik al eerder aan heb gegeven is het een sport geworden om zelf de juiste combinaties te maken, zonder pakjes.

Deze aardappel anders is eigenlijk anders geworden dan we in ons hoofd hadden, maar erg lekker vinden wij!

Wat heb je nodig?

Voor 2 personen
300 gram prei
400 gr aardappelschijfjes
25 gr roomboter
25 gr bloem
50 gr geraspte kaas
200 gr hamblokjes
250ml melk
2 eetlepels peterselie
citroensap

Hoe maak je het?

Kook de aardappelschijfjes 10 minuutjes, zodat ze niet te hard zijn uiteindelijk

Verwarm de oven voor op 180 graden

Snij de prei en de peterselie klein

Bedek de bodem van een ovenschaal met een laagje aardappel

Leg hierop de prei

Smelt de boter in een steelpannetje en voeg daar al roerend de bloem aan toe

Blijf goed roeren tot de bloem en de boter een sausje vormen

Voeg al roerend de melk toe en breng de saus weer aan de kook

Voeg 35 gram geraspte kaas toe, de peterselie, de hamblokjes, wat peper en zout en 2 theelepels citroensap

Voeg eventueel naar smaak extra peper, zout of citroensap toe

Verdeel de saus over de prei en strooi de laatste geraspte kaas toe.

Bak het geheel in ongeveer 20 minuten af in de oven.