



VEGETARISCHE WITLOFGRATIN

Met aardappel, krulpeterselie en verse nootmuskaat



MASAN ROUGE

Bij een gratin worden de smaken van de ingrediënten krachtiger en intenser. Een rode, maar zachte wijn is dan op zijn plaats.



Nicola aardappelen



Ui



Witlof *



Nootmuskaat



Verse krulpeterselie *



Vrije-uitloepi *



Kookroom *



Geraspte belegen kaas *



Totaal: 45-50 min.



Original



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen 5 dagen



Glutenvrij

Dit gerecht is een vegetarische variatie op de klassieke witlofschotel. Deze variant is wat zachter van smaak, doordat de witlof eerst gebakken wordt. Dit is een lekkere combinatie met de verse nootmuskaat en frisse krulpeterselie.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, fijne rasp, koekenpan, kom en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **vegetarische witlofgratin**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Verwarm de oven voor op 210 graden en breng in een pan met deksel 400 ml water per persoon aan de kook voor de aardappelen. Was ondertussen de **aardappelen** (nicola) grondig en snijd in plakken van ½ cm dik. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 12 - 15 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 EIMENGSSEL MAKEN

Kluts ondertussen de **eieren** met een vork in een kom. Meng met de **kookroom** en de helft van de **kaas**. Roer de **krulpeterselie** erdoor, maar houd een beetje apart ter garnering. Breng op smaak met peper en zout.

★TIP

Geen grote liefhebber van het bittere van witlof? Roer dan na het bakken 1 tl honing door de ui en witlof. Honing verzacht de bittere smaak van witlof.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd ondertussen de **ui** in halve ringen. Snijd de harde onderkant van de stronken **witlof** en snijd de **witlof** doormidden. Verwijder de harde kern en snijd de **witlof** vervolgens in repen. Rasp met een fijne rasp 1 tl **nootmuskaat** per persoon. Snijd de **krulpeterselie** fijn.



5 OVEN

Vet de ovenschaal in met de overige roomboter. Schep de **ui** en **witlof** in de ovenschaal en bedek dakpansgewijs met de **aardappelen**. Schenk het eimengsel erover en bestrooi met de overige **kaas**. Bak 16 - 18 minuten in de oven of totdat het eimengsel stevig is geworden (zie tip).

★TIP

Wordt de kaas al snel bruin. Dek de ovenschaal dan af met aluminiumfolie en bak nog de resterende tijd in de oven.



3 BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan en bak de **ui** en **witlof** 5 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig en breng op smaak met de geraspte **nootmuskaat**, peper en zout (zie tip!).



6 SERVEREN

Verdeel de aardappel-witlofschotel over de borden (zie tip). Garneer de schotel met de achtergehouden **krulpeterselie** en rasp er naar smaak eventueel nog wat **nootmuskaat** over.

★TIP

Schrik niet: Tijdens het bakken in de oven komt er nog wat vocht uit de witlof. Dit kan geen kwaad.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Witlof (st) *	2	4	6	8	10	12
Nootmuskaat (bol)	1	1	1	1	1	1
Verse krulpeterselie (takjes) 23) *	3	6	8	10	14	16
Vrije-uitlooperi (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Kookroom (ml) 7) *	100	200	300	400	500	600
Geraspte belegen kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3251 / 777	468 / 112
Vet totaal (g)	48	7
Waarvan verzadigd (g)	29,4	4,2
Koolhydraten (g)	61	9
Waarvan suikers (g)	13,9	2,0
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	23	3
Zout (g)	0,8	0,1


ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze sociale mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 21 | 2017

