



Aardappel gratin met kaas en prei maken



Ingrediënten

- 1000 gram aardappelen (vastkokend)
- 30 gram roomboter
- 40 gram bloem
- 400 milliliter melk
- 2 stelen prei
- 40 milliliter Henri Willig sweet jalapeño dip
- 300 gram Henri Willig schapenkaas brokken

Bereidingswijze aardappel gratin

Zin in een heerlijke aardappel gratin die net even anders is? Probeer deze aardappel-prei-gratin met Henri Willig schapenkaas voor een smaakvolle twist! Deze gratin combineert de zachtheid van aardappelen met de frisse smaak van prei, overgoten met een rijke bechamelsaus en een pittige toets van sweet jalapeño dip. Een ideale keuze voor een hartverwarmend bijgerecht of een hoofdmaaltijd. Of je nu een aardappel gratin oven recept zoekt of iets nieuws wilt proberen, deze variatie met kaas zal zeker indruk maken!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2: Het wit van de prei in halve ringen snijden en goed wassen.
- 3: Schil de aardappelen en snij deze in plakjes en blancheer deze beetgaar.
- 4: Maak de bechamelsaus door de roomboter te smelten in een pan en voeg de bloem hierbij. Gaar alles al roerende met een garde even door.
- 5: Voeg in delen de melk toe en zo ontstaat er een gladde bechamelsaus.
- 6: Leg de aardappelschijfjes in laagjes in een ovenschaal. Schenk per laagje de bechamelsaus over de aardappelen.
- 7: Schep de sweet jalapeño dip over de aardappelen en strooi de halve preiringen erop.
- 8: Aftoppen met sweet jalapeño dip, peper en de karaktervolle schapenkaas.
- 9: Bak het geheel goudbruin in de oven voor +- 30 minuten.

Klaar om zelf aardappel gratin met kaas te maken?

Genoten van onze aardappel gratin? Dit eenvoudige, maar smaakvolle gerecht, verrijkt met Henri Willig schapenkaas, is perfect voor elke gelegenheid. Laat ons weten hoe jouw gratin heeft gesmaakt en deel je ervaring!