



Aardappel-prei-gratin met schapenkaas



Ingrediënten

- 1 kilo aardappelen (vastkokend)
- 30 gram roomboter
- 40 gram bloem
- 400 ml melk
- 2 stelen prei
- 45 ml Henri Willig sweet jalapeño dip
- 300 gram Henri Willig schapenkaas brokken

Bereidingswijze

Werkwijze:

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Het wit van de prei in halve ringen snijden en goed wassen. Schil de aardappelen en snij deze in plakjes en blancheer deze beetgaar. 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. Voeg in delen de melk toe en zo ontstaat er een gladde bechamelsaus. Leg de aardappelschijfjes in laagjes in een ovenschaal. Schenk per laagje de bechamelsaus over de aardappelen. Schep de sweet jalapeño dip over de aardappelen en strooi de halve preiringen erop. Aftoppen met s sweet jalapeño dip, peper en de karaktervolle schapenkaas. Bak het geheel goudbruin in de oven voor +- 30 minuten.

Om je vingers bij op te eten!