

Veldvers Recept

AARDAPPEL-KNOLSELDERGRATIN MET HAM

Dit heerlijke herfstgerecht maak je klaar met verse aardappelen, knolselder en enkele sneetjes kwaliteitsham, bijvoorbeeld Meesterlyck-ham.

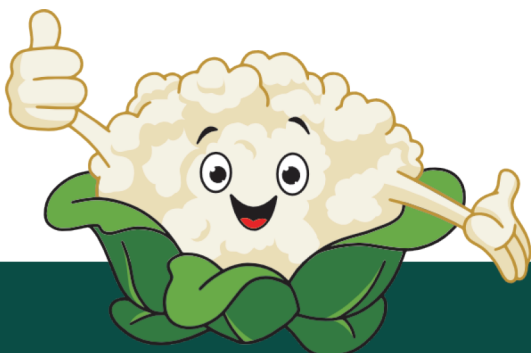
Bereiding

- Schil de aardappelen en de knolselder. Snijd ze in stukken en besprenkel met citroensap.
- Kook de aardappelen en knolselder gaar in voldoende lichtgezouten water.
- Snijd de ham in reepjes en de champignons in plakjes. Bak ze in een pan en voeg de ui en knoflook toe. Bak kort verder.
- Laat de ham en champignons eventueel uitdruipen in een zeef om overtollig vet te verwijderen.
- Giet de aardappelen en knolselder af en laat uitdampen.
- Verwarm de melk en de boter in een pannetje. Haal de aardappelen door een roerzeef en roer er het boter/melkmengsel onder.
- Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Vet een ovenschaal in en verdeel er het ham-mengsel over. Dek af met puree en strooi er de kaas over.
- Zet 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Ingrediënten

6 fijne sneetjes ham
500gr bloemige aardappelen
500gr knolselder
2dl melk
50gr boter
150gr champignons
1 fijngesneden ui
2 geperste knoflookteentjes
50gr geraspte kaas
nootmuskaat
sap van ¼citroen
peper en zout

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje