Gratin van pastinaak en peterseliewortel



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1kg Pastinaakblokjes Ardo

500g Peterseliewortel Ardo

100g Ajuinblokjes Ardo

10g Lookblokjes Ardo

5g Rozemarijn Ardo

5dl room

200g gemalen kaas

boter of margarine

peper, zout, nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Stoof de ajuinblokjes, look en rozemarijn aan in boter of margarine.
2. Voeg room toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
3. Doe de peterseliewortel en pastinaak in een ovenschaal en overgiet met het roommengsel.
4. Werk af met de gemalen kaas en bak 30-40 min in de oven op 180°C.

Allergenen

Milk

We preserve nature's gifts