

# Rouelles op de **Thoïonade**



2 mensen

15 min voorbereiding

10-15 min koken

## De ingrediënten

- 1 blik van 60g** van la belle-iloise Thoïonade
- 4 middelgrote** vastkokende Charlotte of Belle de Fontenay aardappelen
- 50 g** geraspte Gruyère kaas
- 1 eetlepel** verse room

## De fasen

- 1- Kook de aardappelen in de schil in gezouten water
- 2- Snijd in plakjes van een centimeter dik
- 3- Laat afkoelen
- 4- Meng de thoïonade met de crème fraîche
- 5- Besmeer de plakjes met het mengsel en bestrooi met geraspte Gruyèrekaas
- 6- Bak 10 tot 15 minuten in een hete oven op 200°C