

Matrozen Gratin



2 mensen

20 min voorbereiding

2h koken

De ingrediënten

- 1 blik van 400g** la belle-iloise Cotriade
- 500g** middelgrote vastkokende Charlotte- of Belle de Fontenay-aardappelen
- 70g** geraspte Gruyère kaas
- 100g** verse room
- 1** ui

De fasen

- 1- Verwarm je oven voor op 150°C (th.5)
- 2- Schil de aardappelen en snijd ze in dunne reepjes
- 3- Meng de cotriade en crème fraîche in een grote kom en voeg dan de helft van de geraspte Gruyère en de fijngesneden ui toe
- 4- Voeg zout en peper naar smaak toe en meng goed
- 5- Giet het mengsel in een gratinschotel en bestrooi met de overgebleven geraspte Gruyère
- 6- Zet 1 tot 2 uur in de oven