



## Aardappel-preischotel uit de oven

Een hartverwarmende schotel van aardappelschijfjes en zachte prei in een romige saus met kaas. Ideaal als vullende hoofdmaaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Ovenschotel

### Ingrediënten

800 g vastkokende aardappelen  
3 stengels prei  
40 g boter  
40 g bloem  
500 ml melk  
150 g geraspte gruyère  
100 g gerookt spek in blokjes  
1 snuifje nootmuskaat  
Zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Kook ze 6 minuten voor in gezouten water en giet af.
2. Snijd de prei in ringen en spoel goed. Bak de spekblokjes uit in een pan, voeg de prei toe en stoof 6 minuten tot ze zacht is.
3. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Voeg al roerend de melk toe en laat 5 minuten indikken. Roer de helft van de gruyère erdoor en kruid met nootmuskaat, zout en peper.
4. Meng de aardappelen en het preimengsel met de saus en schep alles in een ingevette ovenschotel.
5. Bestrooi met de rest van de gruyère en bak 35 tot 40 minuten tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)