



Aardappel-preischotel uit de oven

Een hartverwarmende ovenschotel van dunne aardappelschijfjes en zachte prei in een romige bechamelsaus, afgewerkt met een goudbruine laag gruyère. Ideaal als vullende hoofdmaaltijd voor het hele gezin.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

800 g vastkokende aardappelen
3 stengels prei
40 g boter
40 g bloem
500 ml volle melk
150 g geraspte gruyère
100 g gerookt spek in blokjes
1 snufje nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C). Vet een ruime ovenschotel licht in met boter.
- 2.** Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes van ongeveer 3 mm dik. Kook ze 6 minuten voor in ruim gezouten water, giet af en laat uitdampen.
- 3.** Verwijder de donkergroene bladuiteinden van de prei, snijd de stengels in ringen van 1 cm en spoel ze grondig in een vergiet onder koud stromend water.
- 4.** Bak de spekblokjes op middelhoog vuur droog uit in een ruime pan zonder extra vetstof. Voeg de prei toe en stoof 6 minuten, onder af en toe roeren, tot de prei gaar en zacht is. Haal van het vuur.
- 5.** Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 2 minuten garen terwijl je blijft roeren, zodat de bloemsmak verdwijnt. Voeg de melk er scheutje per scheutje aan toe terwijl je voortdurend roert met een garde. Laat de saus 5 minuten zachtjes indikken tot een gladde bechamelsaus. Haal van het vuur en roer 75 g van de gruyère erdoor. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
- 6.** Meng de voorgekookte aardappelschijfjes en het preimengsel voorzichtig door de bechamelsaus. Schep alles gelijkmatig in de voorbereide ovenschotel.
- 7.** Bestrooi met de resterende 75 g gruyère en bak 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven, tot de bovenkant goudbruin en bubbelig is en de aardappelen volledig gaar zijn. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Snijd de aardappelen op gelijke dikte met een mandoline voor een egare garing. Gebruik je geen mandoline, snijd dan zo regelmatig mogelijk met een scherp mes. Laat de schijfjes goed uitdampen na het voorkoken, anders wordt de saus te dun.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte mosterdvinaigrette past uitstekend bij deze rijke ovenschotel.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris uit de Elzas sluit mooi aan bij de romige saus en de zachte preitoets.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**