



Pompoengratin met kaas en salie

Zoetige pompoen in een romige kaassaus met knapperige salie, warm en herfstig uit de oven. Lekker bij een gebrad of gewoon met wat brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg pompoen (bijvoorbeeld butternut)
- 25 cl volle room
- 10 cl melk
- 100 gr geraspte gruyère
- 50 gr geraspte parmezaan
- 2 teentjes look
- 8 blaadjes verse salie
- 1 el boter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius en vet een ovenschotel in met de boter.
2. Schil de pompoen, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes van ongeveer een halve centimeter.
3. Verwarm de room met de melk en de geperste look zachtjes in een steelpan, maar laat het niet koken.
4. Kruid de roommelk met peper, zout en een flinke snuf nootmuskaat.
5. Leg de pompoenplakjes dakpansgewijs in de ovenschotel en giet de warme roommelk er gelijkmatig over.
6. Strooi de gruyère en de helft van de parmezaan tussen en over de plakjes.
7. Snijd de salie fijn, meng met de resterende parmezaan en verdeel dit over de bovenkant.
8. Dek de schotel af met aluminiumfolie en bak 25 minuten in de oven.
9. Haal de folie eraf en bak nog 15 minuten tot de bovenkant goudbruin en de pompoen zacht is.
10. Laat de gratin 5 minuten rusten voor je hem opdient.