



Pompoengratin met kaas en salie

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg pompoen (bijv. butternut)
- 250 ml volle room
- 100 ml volle melk
- 100 gr geraspte gruyère
- 50 gr geraspte parmezaan
- 2 teentjes knoflook
- 8 blaadjes verse salie
- 1 el boter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C 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 dik.
3. Verwarm de room samen met de melk en de geperste knoflook zachtjes in een steelpan op een laag vuur. Laat het mengsel niet koken.
4. Kruid de roommelk royaal met peper, zout en een flinke snuf nootmuskaat.
5. Schik de pompoenplakjes dakpansgewijs in de ingevette 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 gelijkmatig over de bovenkant van de gratin.
8. Dek de schotel goed af met aluminiumfolie en bak 25 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten tot de bovenkant goudbruin is en de pompoen volledig zacht is bij het prikken met een mes.
10. Laat de gratin 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Kies een butternut- of hokkaido-pompoen voor de beste textuur: ze blijven stevig tijdens het bakken en worden niet papperig. Snijd de plakjes zo gelijkmatig mogelijk zodat ze gelijkelijk garen.

Lekker met

Lekker bij een gebrad of gegaard stuk vlees uit de oven.
Ook smakelijk met een snede knapperig boerenbrood.

Dranktip

Een licht geoxideerde witte wijn zoals een Chardonnay of een Bourgogne blanc sluit mooi aan bij de romige kaassaus en de zoete pompoen.