



Knolseldergratin met kaas

Dunne plakjes knolselder in een romige saus met kaas, langzaam gegratineerd tot ze botermals zijn. Een verrassend bijgerecht bij wildgerechten of gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 knolselder (ongeveer 900 gr)
- 30 cl volle room
- 10 cl melk
- 130 gr geraspte gruyère
- 2 teentjes look
- 1 el boter
- peper en zout
- nootmuskaat
- 2 takjes tijm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en vet een ovenschotel in met de boter.
2. Schil de knolselder ruim en snijd hem in dunne plakjes met een mandoline of scherp mes.
3. Verwarm de room en de melk met de geperste look en de tijmtakjes zachtjes in een steelpan.
4. Kruid de roommelk met peper, zout en een flinke snuf nootmuskaat en haal de tijm eruit.
5. Schik de plakjes knolselder overlappend in de schotel en giet er af en toe wat roommelk tussen.
6. Giet de resterende roommelk over de gratin en strooi twee derde van de gruyère ertussen.
7. Verdeel de rest van de kaas over de bovenkant.
8. Dek de schotel af met folie en bak 30 minuten in de oven.
9. Haal de folie eraf en bak nog 15 minuten tot de knolselder zacht is en de bovenkant goudbruin.
10. Laat de gratin 5 minuten rusten voor het opdienen.

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