

Romige wortelgroentegratin met CAMBOZOLA



Ingrediënten voor 4 porties

Wortelgroentegratin:

6 aardappels
1/4 bleekselderij
3 pastinaken
Zout en peper
Ca. 400-500 ml room
200 g CAMBOZOLA,
kamertemperatuur

Gehaktballetjes:

½ ui
75 g paneermeel
150 ml melk
Zout en peper
500 g gehakt half-om-half
1 ei

Spinaziesalade:

Ca. 100 g verse spinazie
75 g zonnebloempitten
Olijfolie
Witte balsamicoazijn
Zeezout en peper

Bereiding:

wortelgroentegratin:

1. Schil de aardappels, bleekselderij en pastinaken en snij in dunne plakken. Doe de groenten in een kom en meng er zout en peper door.
2. Doe de wortelgroenten in een ingevette pan (circa 30 x 20 cm). Giet de room erover totdat de wortelgroenten bedekt zijn.
3. Snij de CAMBOZOLA in grote stukken en verdeel over de gratin.
4. Bak in de oven op 200 °C circa 50-60 minuten tot de wortelgroenten zacht zijn en de gratin een mooie kleur heeft.



Romige wortelgroentegratin met CAMBOZOLA



Gehaktballetjes:

1. Hak de ui fijn en fruit in een pan met wat boter. Laat vervolgens afkoelen.
2. Meng het paneermeel en de melk in een kom en breng op smaak met zout en peper. Laat 5 minuten wellen.
3. Voeg de gefruite ui, het gehakt en het ei bij het paneermeel en meng het goed door elkaar.
4. Maak er gehaktballetjes in de gewenste grootte van en braad ze in een pan met boter totdat ze goudkleurig zijn.

Spinaziesalade:

1. Was de spinazie en doe deze in een schaal.
2. Voeg de zonnebloempitten, olijfolie en balsamicoazijn toe.
3. Meng de salade door elkaar en breng op smaak met zeezout en peper.
4. Serveer de warme, romige gratin met CAMBOZOLA, de gebraden gehaktballetjes en de frisse spinaziesalade.

Bereidingstijd: ca. 75 minuten.

Per portie: 4360 KJ, 1040 kcal., eiwit 49 g, vet 66 g, koolhydraten 57 g