

WINTERGRATINS MET BOERENKOOL & OUDE KAAS



Ingrediënten (10 personen):

- 20 Aviko Premium Gratins Cream & Cheese
- 20 Aviko Premium Gratins Cream & Cheese
- 400 gram boerenkool (uit diepvries, ontdooid)
- 300 gram verse room
- 2 tenen knoflook
- 150 gram oude kaas (stukjes)
- Versgeraspte nootmuskaat
- Bakplaat

Wintergratins met boerenkool & oude kaas

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C en zet de gratins op een bakplaat. Pers het water goed uit de ontdooid boerenkool.

Bereiding

Meng de boerenkool met de verse room. Rasp de knoflook en de kaas erboven en schep deze door de room. breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Verdeel de room over de gratins en bak ze in de voorverwarmde oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

Variatietip: Je kan de boerenkool ook vervangen door rodekool of zuurkool.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)