

Ingrediënten

· 800 gram kruimige aardappels ·
2 eieren · snufje zout en peper · 2
venkels · 4 rode paprika's · 400
gram sperziebonen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Drie groenten puree gegratineerd in de oven

Dit recept komt uit het kookboek `Lekker en gezond koken met Mathijs` van Mathijs Vrieze.

Bereidingswijze

Het is niet alleen van deze tijd dat we smaken en gerechten in een andere vorm bereiden en serveren. Dit gebeurt al eeuwen! We zijn alleen niet gewend diverse smaken met elkaar te combineren. Zo kennen we de hutspot. Aardappel en groenten, half om half. Neem nu eens veel groenten en een beetje aardappel, een echt wereldgerecht. Of als vegetarische schotel of in combinatie met een stukje vis of vlees. Maak de venkel schoon en snijd deze fijn. Kook de venkel gaar in groentebouillon. Voeg voor de smaak een stukje steranijs toe. Maak de paprika's schoon en snijd deze in stukken en gaar ze langzaam in een koekenpan. Maak de sperziebonen schoon en snijd ze fijn. Kook de sperziebonen gaar. Schil de aardappels, snijd ze in stukken en was ze goed. Opzetten en koken tot een droge kruimige aardappel. Maak er gestampte aardappel van en meng er twee eieren door. Verdeel de aardappel over drie kommen of pannen en stamp de groenten fijn. Meng met de aardappelpuree en lekker op smaak maken. Zorg dat elke groente zijn eigen smaak behoudt. Voeg niet aan alles dezelfde smaakstoffen toe. Schep de groenten puree in drie schaaltes en zet de schaaltes in een hete oven van ongeveer 220 graden. Er zal een krokant korstje ontstaan. Wil je echt een lekkere korst, bestrooi de bovenkant dan met geraspte 20+ kaas. Let op, de schalen zijn heet.

