

Ingrediënten voor 2 personen

6 middelgrote aardappelen
(kruimig) 2 eetlepels
zonnebloemolie 2 flinke stuks
prei 1 middelgrote ui 2 teentjes
knoflook 250 gram gemengde
paddenstoelen (ik had
oesterzwammen en
champignons) 125 gram
roomkaas met knoflook en
kruiden (bijv. boursin, paturain of
bressot) zout, versgemalen peper
1 theelepel kerriepoeder 1
theelepel paprikapoeder 1
theelepel gemalen nootmuskaat
100 gram geraspte belegen kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Gegratineerd stampotje prei met paddenstoelen en kruidenroom

Heerlijke vegetarisch stampotje bestaande uit prei, gemengde paddenstoelen en kruidenroomkaas. Prei in huis en wilde er iets mee doen. Mijn man is niet dol op prei als groente, maar van deze ovenschotel kon hij geen genoeg krijgen. Ik dacht dat ik teveel gemaakt had voor ons tweeën, maar hij heeft alles opgegeten tot de laatste kruimel. Volgens hem: "SUPER". Ik vond het ook lekker hoor!

Hulpmiddelen

Pan voor de aardappelen wok voor de paddenstoelen en prei ovenschaal

Bereidingswijze

Schil en was de aardappelen. Snij ze in stukken en kook de aardappelen gaar in water met zout. Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de prei schoon. Snij in smalle ringen. Maak de paddenstoelen schoon. Snij in plakjes. De stelen van de oesterzwammen heb ik niet gebruikt. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in de wok. Bak hierin de ui en de knoflook lichtbruin. Doe de paddenstoelen erbij en bak deze mee tot ze kleur gaan krijgen. Voeg de prei toe en bak deze al omscheppend 5 minuten mee. (De prei moet nog "beet" hebben). Voeg de roomkaas toe en laat dit in de groenten smelten. Maak op smaak met kerriepoeder, paprikapoeder, peper, zout en nootmuskaat. Stamp de gare aardappelen fijn of gebruik een gewone mixer. (Niet met de staafmixer dan wordt het net kauwgom!) Voeg de aardappelen bij de groenten. Meng alles goed door elkaar. Proef en voeg eventueel nog wat kruiden toe. Doe de stampot in de ovenschaal. Strooi de geraspte kaas erover. Bak in het midden van de oven tot de kaas is gesmolten en een goudbruine kleur heeft gekregen.

Serveertips

Voor niet-vegetariërs ook lekker met gebakken spekreepjes. Een paar - in stukjes gesneden - gedroogde tomaten smaken er ook goed in.



