

POMPOEN-GEHAKT GRATIN

OKT 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Gehakt - gemengd
400	gr	Pompoen
1	takje	Tijm – verse of wat droge
2	dl	Room
500	gr	Aardappelen – type bintje
2	st	Sjalotten
150	gr	Kaas – bv Maredsous
		Peper en zout
0,5	blokje	Runderbouillonblokje (of van kip)

Bereidingstijd: 35 minuten + 40 minuten in de oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Pel en snipper 2 sjalotjes en fruit ze glazig in een pan. Voeg er 500 gr gehakt bij en bak rul. Kruimel er dan een half bouillonblokje over en giet er 1 dl water bij.

Laat 10 minuten sudderen.

Schil 400 gram pompoen en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Bestrooi met de blaadjes van 1 takje tijm. (of wat gedroogde)

Schil 500 gram aardappelen en snijd in flinterdunne schijfjes (met de mandoline)

Beboter een ovenschaal en verdeel er het gehakt over.

Schep er de pompoenblokjes over en leg er dan dakpansgewijs de aardappelschijfjes op.

Dat moet niet perfect, perfect zijn. We zijn niet in een sterrenrestaurant hé. Maar 't mag wel.

Kruid 2 dl room met peper en zout en schenk het over de aardappelen.

Snijd 150 gram kaas – bv Maredsous – in reepjes en verdeel ze over de aardappelen.

Zet de schaal 30-40 minuten in de oven.

En dan, dan is het tijd om aan tafel te gaan :-)

Smakelijk eten.

=====