

AARDAPPEL-COURGETTEGRATIN

MET ROZEMARIJN EN TIJM

LACTOSE
FREE

GLUTEN
FREE

VEGAN



MET





INGREDIËNTEN VOOR 2 20 MIN + 75 MIN OVEN

- 1 potje Pa'lais Bechamel Saus
- 1 teentje look, geschild en in plakjes
- 2 laurierblaadjes
- 1/2e eetlepel gemalen rozemarijnblaadjes
- 1/2e eetlepel gemalen tijmblaadjes
- 1 courgette, in schijfjes van 3 à 5 mm dik
- 2 à 3 grote vastkokende aardappels
- Olijfolie, peper en zout

BEREIDING

Verwarm de Pa'lais Bechamel Saus in een steelpan. Voeg look, laurier, rozemarijn en tijm toe. Kruid met peper en zout. Laat de saus goed warm worden (niet laten koken). Verwarm de oven voor op 170°. Spoel aardappels en snij ze (ongeschild) in dunne plakjes. Wrijf een ovenschaal in met olijfolie, bedek de bodem door de helft van de plakjes aardappel en plakjes courgette beurtelings te schikken in de ovenschaal. Kruid met peper en zout. Vis de laurierblaadjes uit de steelpan en lepel 1/3e van de Pa'lais Bechamel Saus over de aardappel-courgette plakjes. Herhaal voor de tweede en derde laag. Plaats in de oven voor 75 minuten.

Ontdek meer recepten voor uw
Plant Kitchen op www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN