

Gratin de pommes de terre aux légumes

en attente de traduction française



Ingrédients

- 5 kg wortelen, in brunoise
- 5 kg knolselder, in brunoise
- 7 kg courgettes, in brunoise
- 3 kg pastinaak, in brunoise
- 5 kg ui, in brunoise
- 0,05 kg sambal oelek
- peper - naar smaak
- zout - naar smaak
- 0,25 kg Alpro Bakken en Braden
- 20 kg geschilde aardappelen (frietmaat)
- 12,5 l Alpro plantaardig alternatief voor room
- 100 st eieren
- 0,1 kg lookpasta

Méthode

1. Bak de wortelen, de knolselder, de courgettes, de pastinaak en de ui kort aan in

wat Alpro Bakken en Braden.

2. Kruid de groenten met peper en zout en voeg de sambal oelek toe.
3. Snijd de frietaardappelen met een keukenrobot in kleine schijfjes.
4. Meng de plantaardige room met de eieren, de look en kruid af met peper en zout.
5. Vet de gastronomen in met Alpro Bakken en Braden.
6. Leg een laagje aardappelen en hierop de helft van de groenten. Herhaal. Eindig met de rest van de aardappelen.
7. Giet het roommengsel over de groenten en aardappelen. De aardappelen mogen net niet onderstaan, zo bakt de bovenste laag krokant.
8. Bak de ovenschotel ca 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be