Groente-aardappel gratin



Ingrediënten

- 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
- 12,5 l Alpro plantaardig alternatief voor room
- 100 st eieren
- 0,1 kg lookpasta

Methode

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 aardappelen met een keukenrobot in kleine schijfjes.
4. Vet de gastronomen in met Alpro Bakken en Braden.
5. Leg een laagje aardappelen en hierop de helft van de groenten. Herhaal. Eindig met de rest van de aardappelen.
6. Meng het plantaardig alternatief voor room met de eieren, de look en kruid af met peper en zout.
7. Giet het mengsel 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°.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be