Zwarte bonen & butternut gratin



Ingrediënten

- 1kg Ardo Butternut
- 700g Ardo Zwarte bonen
- 500g Ardo Mediterrane brunoise
- 250g Ardo Kruidenmix in Mexicaanse stijl
- 150g Ardo Sjalotten
- 500g gemalen Emmentaler
- 1 l tomatencoulis
- 3 dl groentebouillon
- 6 wraps
- een scheutje olijfolie
- Peper en zout

Methode

1. Stoof de sjalotjes samen met de helft van de Kruidenmix in Mexicaanse stijl en de Mediterrane brunoise aan in een scheutje olijfolie.
2. Bevochtig met de groentebouillon en laat de groenten doorgaren. Voeg de tomatencoulis toe. Laat de saus even sudderen en breng op smaak met peper en zout. Meng de helft van de zwarte bonen onder de saus.

3. Maak laagjes in de ovenschotel met de wraps, wat gemalen kaas en de saus. Werk de ovenschotel af met de rest van de kaas en de zwarte bonen.
4. Bak de butternut kort op in olijfolie samen met de rest van de Kruidenmix in Mexicaanse stijl. Verdeel deze over de ovenschotel en bak ze gedurende 30 minuten verder af in de oven op 180°C.

Variatie

Gebruik een plantaardig kaas alternatief voor een volledig vegan versie.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be