

Vegetarische linzen ovenschotel met prei,wortel en geitenkaas

Ingrediënten (voor 2 personen)

500 gram geschilde aardappelen
3 stengels prei, in halve ringen
1 winterwortel, grof geraspt (of door de spiraalsnijder)
1 blikje linzen
1 eetlepel bloem
2 teentjes knoflook, fijn gesneden
150 gram geraspte geitenkaas
½ bouillontablet
200 ml warm water
1 eetlepel Italiaanse kruiden
25 gram boter, scheutje melk
1 eetlepelarachide olie om te wokken



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de aardappels gaar met 1 teen knoflook en stamp deze met ½ eetlepel Italiaanse kruiden, de melk en boter tot een romige puree. Laat de linzen uitlekken in een vergiet.

Roerbak in een wok de prei, knoflook en winterwortel totdat het bijna gaar is. Voeg de andere helft van de Italiaanse kruiden toe. Roer de eetlepel bloem erdoorheen en bak dit 1 minuut mee. Voeg dan het warme water toe en verkruimel het ½ bouillonblokje erover. Roer de linzen erdoorheen en haal de wok van het fornuis.

Vet een ovenschaal in en doe het prei-linzenmengsel erin. Verdeel dit over de schaal, schep de aardappelpuree erop en strooi de geraspte kaas eroverheen. Zet de schaal een half uur in de oven of totdat de kaas mooi bruin kleurt.

Eet smakelijk!

(recept gezien in de Allerhande)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl