



Bijgerechten

Gratin van koolraap en tomaat

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 koolraap (grote, geschild)
1 tomaat
500 milliliters melk (volle)
300 gram Gruyère-kaas (geraspt)
2 lookteentjes
boter
peterselie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de raap doormidden en schil met een scherp mes. Maak er dunne plakjes van, eventueel met behulp van een mandoline. Snij de tomaat op dezelfde manier in dunne plakken.

Verwarm de melk op zacht vuur en doe er de geplette knoflook bij. Beboter intussen een middelgrote ovenschaal. Leg er afwisselen de helft van de raapplakken en tomaat in. Kruid met peper & zout, bestrooi met de helft van de kaas en er de helft van de warme melk over.

Beleg met de resterende raap- en tomaatplakken. Breng opnieuw op smaak met peper & zout. Giet de resterende melk erover tot de groenten bijna onder staan en bak gedurende 30 minuten in de oven.

Haal uit de oven en bestrooi met de resterende geraspte kaas. Bak nog 40 minuten tot de raap zacht is en de bovenkant en randen goudbruin zijn. Bestrooi net voor het serveren met fijngesneden peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

