



Bijgerechten

Gegratineerde aardappelschijfjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (bloemig)
250 gram wortelen (grof gesneden)
50 gram walnoten (geroosterd, grof gehakt)
2 takjes peterselie (fijngehakt)
2 takjes tijm (fijngehakt)
60 gram mozzarella (geraspt)
2 sinaasappels
200 gram veldsla
2 eetlepels wijnazijn
1 theelepel mosterd
6 eetlepels olijfolie
suiker
3 eierdooiers
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de geschilde aardappelen 25 minuten, samen met de wortelen. Snij intussen het vruchtvlees van de sinaasappels tussen de vliesjes uit. Vang hierbij het sap op.

Meng de peterselie en de tijm onder de mozzarella. Roer de azijn, 2 eetlepels sinaasappelsap en 4 eetlepels olijfolie onder elkaar. Op smaak brengen met peper, zout en een snuifje suiker.

Giet de aardappelen en wortelen af. Doe ze door een roerzeef en roer er de eierdooiers onder. Kruiden met zout en nootmuskaat.

Vorm van deze puree een rol en snij die in 12 gelijke stukken. Bak die schijfjes in 2 eetlepels olijfolie. Bestrooien met de mozzarella en 3-4 minuten onder de hete grill zetten.

Opdienen met de gekuiste veldsla, de sinaasappelpartjes en noten. Tot slot besprenkelen met de vinaigrette.

