Aardappelkruidengratin
voor 2 personen

ingrediënten
1 lente-uitje
1 zongedroogd tomaatje (op olie)
vloeibare margarine
40 g Boursin kruiden
1 ei
1 dl kookroom (Blue Band Finesse voor Koken)
375 g voorgekookte aardappelschijfjes (verpakking 750 g)

bereiding
- Maak het lente-uitje schoonen snijd/knip het in smalle ringetjes.
- Laat het tomaatje uitlekken en snijd het fijn.
- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Vet een ovenschaal in met de vloeibare margarine.
- Meng het tomatensnijsel door de kruidenkaas.
- Klop het ei los met de room en roer het mengsel door de kruidenkaas. Meng het lente-uitje erdoor.
- Verdeel de aardappelschijfjes dakpansgewijs over de ovenschaal en schenk het kaas-roommengsel erover.
- Zet de schaal ca. 30 min. in de oven, tot de bovenkant goudbruin is.

Tip
- I.p.v. zongedroogde tomaatjes kun je ook reepjes gekookte ham door de kruidenkaas mengen.