

Preischotel zoete aardappel Vega

Bereidingstijd 30 minuten en 15 minuten oventijd

Ingrediënten voor 4 personen

2 stelen prei
Kokosolie
1 flinke zoete aardappel
600 gram aardappelen
2 eetlepels groene pesto
200 ml melk
1 eetlepel mosterd
200 gram geraspte kaas
peper en zout
3 eetl stukjes hazelnoot



Bereiding:

Schil de aardappelen en de zoete aardappel en kook beide gaar in een aparte pan (zoete aardappel is eerder gaar dan de normale aardappel). Snijd de preien in ringen en fruit dit aan in een koekenpan of wok met kokosolie. Meng de pesto door de prei.

Laat de aardappelen uitstomen en verwarm de melk even in de magnetron zodat het niet koud is maar lauw-warm.

Stamp de (gewone) aardappelen, meng de melk en mosterd erdoor en breng het op smaak met peper en zout. Roer ook de helft van de geraspte kaas door de aardappelpuree.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschaal in en verdeel het preimengsel. Smeer de aardappelpuree over het preimengsel en snijd de zoete aardappelen in kleinere blokjes. Verdeel de blokjes zoete aardappel over de schotel en bestrooi met geraspte kaas. Verwarm de schotel ongeveer 15 minuten in de oven zodat de schotel lekker warm is en de kaas gesmolten. Halverwege de oventijd de stukjes hazelnoot eroverheen strooien.

Smakelijk eten !

