



Gratin épiché

Hoofdgerecht • oven, Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

400 gram penne
3dl crème fraîche
125 geraspte gruyère
800 gram kidneybeans
(gekookt, of uit conserven)
2 versnipperde uien
2 eetlepels olie
2 theelepels cayennepeper
1 theelepel koriander in poeder
(ketoembar)
1 theelepel komijnpoeder
1 blik gepelde tomaten
zout en peper

Bereiding

Bereiding

Water aan de kook brengen met een beetje zout en hierin de penne beetgaar koken volgens de instructies op de verpakking.

Intussen de oven voorverwarmen op 200 graden.

Versnipperde ui in olie aanfruiten en de specerijen toevoegen.

Uitgelekte bonen en gepelde tomaten toevoegen en 5 minuten zachtjes laten sudderen.

Op smaak brengen met zout en peper

Als de penne gaar is, afgieten en goed laten uitlekken, vermengen met de crème fraîche en in een licht geoliede ovenschaal doen.

De saus met de bonen over de deegwaren schenken en bestrooien met de geraspte kaas.

In de oven plaatsen tot de kaas een mooi goudbruin korstje heeft gevormd.

Notities

Dit recept heb ik uit een Frans vegetarisch receptenboekje

van uitgeverij Hachette (met de titel "Cuisine végétarienne"). De naam van het gerecht was 'Gratin épicié'. Ik had die naam behouden maar een beetje googelen op Franstalige culinaire websites laat zien dat er veel variaties van 'gratin épicié' zijn.

Ik heb het recept zoveel mogelijk intact gelaten. Zelf zou ik de hoeveelheid kidneybeans gehalveerd hebben.

Foto's

