

Wortelgratin met feta

Ingrediënten

- 1 kilo winterpeen
- 150 gram feta in stukjes
- 1 eetlepel olijfolie
- peper en zout

Werkwijze

1. Breng in een ruime pan water met zout aan de kook. Maak de wortels schoon, snijd ze in schuine plakjes, kook ze gaar in 5 minuten.
2. Giet de wortels af. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
3. Leg de winterwortels dakpansgewijs in een ovenschaal, verbrokkel de feta eroverheen.
4. Giet er de olijfolie overheen en voeg naar smaak peper toe.
5. Laat de wortelgratin in 20 tot 25 minuten gaar worden.