

Groene-koolgratin

Ingrediënten

- 700 gram groene kool
- 15 gram crème fraîche
- nootmuskaat
- 1 kleine ui
- 1 knoflookteen
- paneermeel
- geraspte kaas
- 1 liter groentebouillon

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
2. Was de groene kool en snijd ze in repen.
3. Breng de bouillon aan de kook en voeg de groene kool toe. Laat dit 7 minuten koken. Giet de kool af met ruim koud water.
4. Fruit de ui in wat boter met de knoflook. Meng de ui met de kool en de crème fraîche. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe.
5. Leg alles in een ovenschaal en bedek de kool met een mengsel van paneermeel en gemalen kaas.
6. Zet de schaal in de oven tot er een mooi bruin korstje op zit!