

# GRATIN DAUPHINOIS

## Groentenspaghetti&#8217;s



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** Spiral Expert + Fusilli kegel

---

### **Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 4 geschilde aardappels (450 g) - 1 geschilde flespompoen (300 g), lange gedeelte - 300 ml crème fraîche - 50 g geraspte gruyère - 1 geperst teentje knoflook - zout en peper

---

1. Verwarm de oven tot 180 °C.
2. Meng de crème fraîche, knoflook, 1 theelepel zout en  $\frac{1}{2}$  theelepel peper in een kom.
3. Snijd de pompoen in cilindervorm. Snijd de aardappelen en de pompoen met de kegel FUSILLI. Meng met de knoflookroom.
4. Leg ze in regelmatige lagen in een ingevette schaal van 20 cm hoogte. Bestrooi met kaas, bedek met aluminiumfolie en zet 50 minuten in de oven. Haal de folie er vanaf en bak nog 10 tot 15 minuten verder.
5. Laat voor het opdienen 10 tot 15 minuten rusten.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa