

Ingrediënten en Recept



Aardappelen en 1 grote bataat (zoete aardappel) schillen, zouten en in water 20 minuten opzetten



Witloof wassen en in stoompotje 8 minuten in microgolf

Oprollen in gekookte ontvette hesp



Bechamelsaus maken



Thermomix - Saus (nr 533)

Bechamelsaus

Ingrediënten en Recept

40 g boter + 80 g bloem	5 min / Vacoma / std 2
+ 700 g melk	10 min / 100°C / std 4
+ 100 g room	1 min / 100°C / std 4
+ 200 g geraspte kaas	2 min / 100°C / std 4
Voeg eventueel nog melk of room toe.	
+ peper, zout, nootmuskaat en citroen	



Zakje geraspte kool aanstoven in kokosolie en komijn toevoegen – beetbaar maken



Aardappelen en bataat afgieten, melk, nootmuskaat toevoegen en mixen

Laagjes maken



Bron

Martine Lycke

15/06/2015