

Ingrediënten en Recept

We beginnen met het witloof
Wassen, in 2 snijden, hart verwijderen en
aanstoven zonder iets bij
Daarna courgette schillen en in blokjes snijden
Bij het witloof
Onder deksel zacht laten worden
= 3^{de} laag

Worstjes ontdooid in de microgolf
In blokjes gesneden
Aanstoven in wat olie
= 2^{de} laag

3 tal aardappelen in boterhamzakje laten garen
in microgolf gedurende 5 minuten
Schillen en in schijfjes snijden
= 1^{ste} laag

Bechamel maken
2 el boter laten smelten
+ 2 el bloem
Laten meebakken
Melk toevoegen
Laten dikken
+ 1 grote el pindakaas
+ 2 kl gochujang (rode Koreaanse chilipasta)
Scheutje room
Wat zout
= 4^{de} laag

Oven: 180°C 20 tal minuten, hoeft niet
voorverwarmd te zijn
Laatste minuten nog wat gemalen kaas in gedaan

Fotos

Bron

25/08/2025

Martine Lycke
