



Aardappellasagne van savooikool en champignons



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
boter
500 gram kastanjechampignons
3 takjes tijm (fijngesneden)
8 blaadjes savooikolen
1 deciliter room
4 aardappelen (geschild)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
125 gram geraspte kaas
1 bosje waterkers
peper en zout
50 gram boter (bechamelsaus)
50 gram bloem (bechamelsaus)
5 deciliter melk (bechamelsaus)
nootmuskaat (bechamelsaus)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in boter.
- 2.** Voeg de in plakjes gesneden kastanjechampignons toe en bak ze mooi goudbruin. Breng op smaak met peper, zout en tijm. Schep uit de pan en hou apart.
- 3.** Was de blaren van de savooikool en snij ze in fijne reepjes. Dompel ze 2 minuten onder in een grote pan kokend water met zout. Laat goed uitlekken, druk het vocht er helemaal uit met de bolle kant van een lepel. Bak de savooi nog eventjes kort aan in boter en voeg de champignons toe. Overgiet met de room en laat even inkoken.



- 4.** Maak een bechamelsaus. Smelt de boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en roer goed. Voeg beetje bij beetje, al roerend, de melk toe en laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 5.** Snij de aardappels in zeer dunne plakjes. Maak nu laagjes in een ovenschaal met de aardappelplakjes, het champignon/koolmengsel en de bechamelsaus. Eindig met een laagje bechamelsaus en bestrooi met de geraspte kaas.
- 6.** Dek af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Verwijder de folie en laat nog 20 minuten verder garen.
- 8.** Werk af met waterkers en serveer onmiddellijk.