



## Gratin de bettes

- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 bette
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 4 carottes
- 1 potimarron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Laver tous les légumes.

Hacher l'ail.

Couper à la mandoline ou au robot, les oignons, le potimarron, les carottes, les pommes de terre.

Si vous découpez vos légumes à l'avance, mettez les pommes de terre dans de l'eau pour éviter qu'elles noircissent.

Emincer finement la bette.

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un plat à gratin, faire des couches avec les différents légumes.

Entre les couches, ajouter de l'huile d'olive, du sel, du poivre et un peu d'ail.

Mettre au four une heure et vérifier que les légumes soient tendres en plantant un couteau dedans.



## Gratin van snijbiet

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 1 snijbiet
- 4 vastkokende aardappelen
- 4 wortels
- 1 Hokkaidopompoen
- Olijfolie
- Zout
- Peper

Was alle groenten.

Hak de knoflook fijn.

Snij de uien, de Hokkaidopompoen, de wortels en de aardappelen met de mandoline of keukenrobot.

Snijdt u de groenten vooraf? Leg de aardappelen dan in water zodat ze niet zwart worden.

Hak de snijbiet fijn.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Vorm laagjes met de verschillende groenten in een ovenschaal.

Voeg tussen de laagjes telkens olijfolie, zout, peper en wat knoflook toe.

Zet een uur in de oven en controleer of de groenten mooi zacht zijn door er met een mes in te prikken.