

Aardappelgratin met Brugge Broodje Classic



Ingrediënten:

- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 chilipepertje
- 750 g aardappelen, bintjes
- 2 dikke, rode uien
- 125 g Brugge Boter
- 300 g Brugge Broodje Classic, geraspt

Bereiding:

1. Laat het spek even bakken met een fijngehakte chilipeper.
2. Snij de aardappelen en uien in dunne schijven.
3. Ovenschaal inboteren en beleggen in laagjes eerst met een laag aardappel dan de ui, spek, kaas en kruiden. Dit nogmaals herhalen en afsluiten met kaas en wat stukjes boter.
4. Bak 45 min in een voorverwarmde oven bij 200°C tot er een mooie bruine korst ontstaat.

Smakelijk!

4 personen
75 min
Hoofdgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/aardappelgratin-met-brugge-broodje-classic>