

PRIJ, GEROOKTE ZALM & AARDAPPEL

Ingrediënten – voor 4 personen

- 8 stuks aardappelen (*grote*)
- 4 stengels prei
- Solo light vloeibaar
- 1 potje Boursin Cuisine light Knoflook & Fijne Kruiden
- 300 gram gerookte zalm (*sneetjes*)
- 50 gram gemalen Gruyère

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water.
2. Kuis ondertussen de prei en snij in stukken van ca. 1 cm.
3. Stoof de prei 5 minuutjes in 3 el Solo Light.
4. Roer er het potje Boursin Cuisine door.
5. Snij de gekookte aardappelen in schijfjes.
6. Leg de helft van de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een licht beboterde ovenschotel.
7. Voeg de helft van de prei toe.
8. Bedek met de sneetjes gerookte zalm.
9. Voeg de rest van het preimengsel toe.
10. Als laatste leg je een laag aardappelschijfjes in de schotel.
11. Strooi de gemalen gruyère over de aardappelen en leg hier en daar een druppel Solo Light vloeibaar.
12. Zet 15 minuten in een op 180° voorverwarmde oven.
13. Zet nog even onder de grill totdat de kaas een goudbruin korstje gevormd heeft.