

voor 2 personen

# RECEPT



## GEGRATINEERDE PATISSON

### Je hebt nodig:

- \* 500 gram Patisson
- \* 2 dl crème fraîche
- \* 150 gram geraspte Parmezaanse kaas
- \* Snuffje nootmuskaat
- \* 1 soeplepel grove mosterd
- \* 2 eieren
- \* 2 eidooiers
- \* Zout
- \* Zwarte peper uit de molen



### Bereidingswijze:

- Snijd een grote Patisson in stukken, of kleinere door de helft.
- Blancheer de Patisson 1 minuut in gezouten water en laat uitlekken. Verwarm de oven voor op 180 gr.
- Klop de eieren en dooiers los met de crème fraîche, zout, peper, nootmuskaat en de helft van de kaas.
- Breng het mengsel verder op smaak met mosterd.
- Leg de Patisson stukken in een ovenschaal. Giet het beslag erover en zet ongeveer 15 minuten in de oven .
- Haal uit de oven en strooi de rest van de kaas erover.

