

Pompoen-aardappelgratin met champignons en spekjes

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

320 gr Buttercup-pompoen (bruto)
300 gr Sweet Dumpling-pompoen (bruto)
350 gr vastkokende aardappelen
1 kleine rode ui
2 tenen knoflook
3 takjes verse tijm

Overige ingrediënten

150 gr champignons
100 gr gerookte spekreepjes
150 ml kookroom
75 ml melk
75 gr geraspte oude kaas
¼ tl nootmuskaat
boter voor de ovenschaal
zwarte peper

Voorbereiding

Halveer beide pompoenen; verwijder schil, zaden en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in plakjes van circa 3 mm.
Schil de aardappelen en snijd ze in even dunne plakjes.
Snijd de champignons in plakjes en de ui in halve ringen. Hak de knoflook fijn en ris de tijm.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht. Vet een ovenschaal van circa 20 × 25 cm in.
Bak de spekreepjes in een droge koekenpan licht krokant en schep ze eruit. Bak de champignons in het spekvet op hoog vuur tot het vocht verdampt. Bak de ui de laatste 2–3 minuten mee.
Verwarm de room en melk met knoflook, tijm, nootmuskaat en peper op laag vuur.
Verdeel aardappel en pompoen in lagen in de ovenschaal, met daartussen champignons, ui, spekjes en 25 gr kaas. Schenk het roommengsel erover.
Dek af met folie en bak 35–45 minuten. Controleer of de aardappel bijna gaar is.
Verwijder de folie, strooi de resterende 50 gr kaas erover en bak nog 15–20 minuten goudbruin, tot de aardappel gaar is. Laat 5 minuten rusten.
Schep op borden en serveer direct,