

Gegratineerde **Tonijn** en aardpeer



4 mensen

20 min voorbereiding

50 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 160g la belle-iloise Tomaat Tonijnvlokken
1 ui
1 kg aardperen
½ liter béchamelsaus
15g Parmezaanse kaas
30g geraspte Gruyère kaas

De fasen

- 1- Schil de aardperen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik
- 2- Pel de ui en snijd hem in dikke plakken
- 3- Kook ongeveer 10 minuten in kokend water en giet af
- 4- Bereid de béchamelsaus en voeg de Parmezaanse kaas aan het einde toe
- 5- Meng de tonijn met de groenten en giet het in een ovenschaal
- 6- Werk af met de béchamelsaus en bestrooi met geraspte Gruyèrekaas
- 7- Bak de gratin ongeveer 40 minuten in een hete oven op 210°C (gasstand 7)