

Armoricaanse gratin



4 mensen

10 min voorbereiding

1h20 koken

De ingrediënten

1 1/2 blik (400 g) la belle-iloise Kreeftenbisque
400 g gegratineerde aardappelen, geschild
1 grote tomaat (100 g)
20 g geraspte Emmentaler kaas

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 180°C (th.6)
- 2- Snijd de aardappelen in dunne plakjes
- 3- Snijd de tomaat in kleine blokjes
- 4- Meng in een kom alle ingrediënten met de bisque
- 5- Bak 1 uur en 20 minuten in een hete oven
- 6- Laat 5 minuten staan voor het opdienen