



Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram spruitjes
- 3 middelgrote aardappelen
- 2 rijpe maar stevige handperen
- 1 rode ui
- 100 gram spekreepjes
- 100 gram oude kaas
- 50 gram walnoten
- 150 milliliter (kook)room
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel olijfolie + extra voor het invetten
- verse tijm of rozemarijn naar smaak

Bereiden

Verwarm de oven alvast voor op 200 graden. Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Kook ze circa 5 minuten in licht gezouten water en giet af. Schil de aardappelen, snijd ze in schijfjes en kook ze zo'n 8 minuten voor. Schil ondertussen de peren en snijd ze in dunne plakjes. Pel de rode ui en snijd deze in dunne ringen.

Rasp de oude kaas en hak ook de walnoten grof. Zet apart.

Verhit een koekenpan met de olijfolie en bak hierin de spekreepjes krokant. Voeg de uiringen toe en bak nog 2 minuten mee. Meng in een kom de room met de mosterd en wat versgemalen peper. Vet een ovenschaal lichtjes in met een beetje olie en verdeel de aardappelschijfjes over

de bodem. Schep daarbovenop de spruitjes, de plakjes peer en het ui-spekmengsel. Schenk het roommengsel eroverheen en bestrooi met de oude kaas en gehakte walnoten.

Zet de schaal voor zo'n 25 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin is en een beetje bubbelt. Garneer de ovenschotel vlak voor het serveren met wat verse tijm of rozemarijn.