

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 60 gram boter
- 1 grote zeer fijngesnipperde ui
- 1 tot 2 teentjes knoflook
- 200 gram geschilde aardappelen
- 1 blokje groentebouillon
- 1 tot 2 niet te grote courgettes
- 1 blikje mais korrels op water (300 gram)
- 1 blikje doperwten (400 gram)
- 2 1/2 dl. melk
- 4 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels maizena
- 4 eetlepels geraspte oude kaas
- peper uit de molen
- zout

Bereiding.

Verwarm de boter en fruit daarin de ui met de knoflook een beetje glazig. Snijd de aardappelen in stukken van 1 1/2 bij 1 1/2 cm. Doe de aardappelen met het bouillontablet en 3 dl kokend water in een pan. Laat de inhoud zacht koken. Was intussen de courgettes, verwijder het steeltje en snijd de courgette in even grote stukken als de aardappel. Doe de courgettes in de pan. Laat de mais en de doperwten goed uitlekken en schep ze voorzichtig door de aardappel en courgette. Giet de helft van de melk in de pan en maak van de rest met de tomatenpuree en de maizena een papje. Controleer of de aardappelen gaar zijn, doe het papje erbij en laat dan het kook vocht binden tot een dunne saus. Proef het gerecht en voeg dan de kaas en naar smaak zout en peper toe.

Serveer met een witte rijst.

