**Gegratineerde aardappelpuree**

bloemige aardappelen

boter

een ei

culinaire room

**nootmuskaat**

**peper en zout**

**uienpoeder**

**knoflookpoeder**

**gedroogde gebakken uitjes**

Kook een portie bloemige aardappelen gaar in 20 minuten. Giet af en stamp ze tot puree met een aardappelstamper. Meng met een flinke klont boter, een ei en een flesje culinaire room.

Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout, uienpoeder en knoflookpoeder.

Schep de puree in individuele schaaltjes. Bedek ze met gemalen Gruyère, geraspte Parmezaan en gedroogde gebakken uitjes. Zet de schaaltjes 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.