**Gegratineerde raapjespuree met feta**

boter

eieren

nootmuskaat

gruyère
groentebouillon

**witte rapen**

**feta**

**uien**

**knoflook**

**tijm**

**peper & zout**

Kook geschilde en in grove stukken gesneden raapjes een 15-tal minuutjes in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet af en laat uitdampen zoals gekookte bloemige aardappelen.

Bak ondertussen gesneden ui en geplet knoflook met tijm en een paar eetlepels **groentebouillon**.

Voeg beide bereidingen samen met een flinke snee boter, eigeel en nootmuskaat en mix met de handmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Meng vervolgens geraspte feta met de rapenpuree, schep in een ovenschotel, bedek met geraspte gruyère en nog wat feta en zet dit schoteltje ongeveer 25 minuten in een oven op 185°C, tot de kaas begint te kleuren. Zet de laatste 2 à 3 minuten de grill aan en voilà! Klaar om op te dienen.

Hier op de foto gebeurt dit met gevulde paprika’s en een tomatensausje.