**Gratin van gele raapjes**

gele raapjes

room

parmezaan

**peper & zout**

**nootmuskaat**

**knoflook**

**gruyère**

Schil de raapjes en kook ze 10 minuten in water. Laat lichtjes afkoelen en snijd ze dan in plakjes.

Maak een bereiding van room en geraspte parmezaan. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Anders dan in de gewone aardappelgratin wordt hier geen melk toegevoegd. De raapjes geven tijdens de tweede garing zelf vocht af in plaats van dit op te slorpen. Met melk, wordt het eindproduct te waterachtig.

Wrijf de ovenschotel in met knoflook. Ik heb daarvoor knoflook uit een tube gebruikt, wat met een borsteltje een beter resultaat geeft dan geplette teentjes. Leg de schijfjes gele raap dakpansgewijze in de ovenschotel en overgiet met de roombereiding. Dek af met gemalen gruyère en zet 30 minuten in een oven op 200°C.