**Zoete aardappelpuree met feta**

zoete aardappelen
uien
knoflook

**feta**
**nootmuskaat**
**peper en zout**
**boter**
**gruyère**

Schil de zoete aardappelen en kook ze gaar in 20 minuten. Laat uitdampen.

Hak de uien met een paar knoflookteentjes fijn in een cutter en stoof ze tot glazig in een beetje boter.

Plet de zoete aardappelen met een aardappelstamper en meng met de ui met knoflook. Kruid met nootmuskaat, peper uit de molen en zout.

Meng deze bereiding met fijn verbrokkelde fetakaas. Schep de bereiding in een ovenschoteltje. Bedek met geraspte gruyère en zet het een twintigtal minuutjes in een voorverwarmde oven op 200°C tot de kaas gratineert.