**Aardappelgratin met pastinaak**

pastinaak

aardappelen

eieren

**culinaire room**

**geraspte gruyère kaas**

**nootmuskaat**

**peper en zout**

**boter**

Snijd de aardappelen en de pastinaak in plakjes. Stoom ze gaar in 20 minuutjes op 110°C. Plet ze met de aardappelstamper tot een brokkelige puree.

Meng met een flinke scheut culinaire room, een losgeklopt ei, een klontje boter en een handvol geraspte gruyèrekaas. Zorg ervoor dat de puree niet te papperig is. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Vet een ovenpotje per tafelgenoot in met wat boter. Schep er de puree in. Bedek met een laag geraspte gruyèrekaas.

Zet de ovenpotjes 30 minuutjes in een voorverwarmde oven op 185°C. Let erop dat de kaas kleurt, maar niet te bruin wordt.