**Gegratineerd groentepannetje met dragon**

prei

uien

selder

wortelen

lente-uitjes

kruidenbouillonblokje

**witte wijn**

**kookroom**

**verse dragon**

**peper en zout**

**buffelmozzarella**

**panko**

**boter**

Kuis alle groenten. Snijd de prei, wortelen, lente-uitjes en selder op ringen. Snijd een ui in halvemaantjes. Stoof alles onder deksel gaar in bruisende boter.

Voeg toe: een glas witte wijn, een busje kookroom, een zoutarm kruidenbouillonblokje en een handvol geritste verse dragonblaadjes. Breng op smaak met peper en zout. Roer om en laat uitdampen.

Schep de bereiding in individuele pannetjes. Bedek met een laagje panko en in schijven gesneden buffelmozzarella. Zet 25 minuten in een oven op 185°C tot de kaas mooi gekleurd is.