**ovenpannetje met kip, witloof en tomatensaus**

*De gratin:*
aardperen
zoete aardappel
ui
knoflook
peper en zout
komijnpoeder
paprikapoeder
gemberpoeder
nootmuskaat
cheddar
Parmezaan

*Het ovenpannetje:*

mascarpone
tomatenconcentraat
kippenborstfilets
witloofstronkjes
kerstomaatjes
ui
knoflook
grison
buffelmozzarella
Parmezaan
peper en zout
oregano

Maak eerst **een sausje van mascarpone** en tomatenconcentraat. Warm de mascarpone op, zonder aan de kook te brengen en meng met een paar eetlepels tomatenpuree.

Schroei **de kippenfilets** rondom dicht, zonder ze volledig te bakken. Kruid ze met een mespuntje paprikapoeder, peper en zout. Haal de bittere kern uit de witloofstronkjes. Stoom ze kort, ze hoeven niet volledig gaar te zijn.

Voor **de tomatensaus**: snijd een ui in halvemaantjes, plet een paar knoflookteentjes en bak ze in een pannetje tot de ui glazig is. Voeg een beetje passata toe, ongeveer net zoveel als het volume van de gebakken ui. Breng op smaak met peper, zout en oregano. Snipper het grisonvlees, meng met de saus en laat die nog een minuutje sudderen.

**Vul het schoteltje**. Bedek de bodem van de ovenpannetjes met een paar eetlepels van de mascarponesaus. Leg daarop de kipfilets en witloofstronkjes. Schep de tomatensaus bovenop. Dek af met een laag gescheurde buffelmozzarella en geraspte Parmezaan.

Zet de pannetjes een halfuurtje in een voorverwarmde oven op 185°C tot de kaas kleurt.

**De gratin.** Schil de aardpeertjes en een gelijke hoeveelheid zoete aardappel. Stoom ze gaar in een twintigtal minuutjes. Bak een gesnipperde ui met een paar teentjes geplet knoflook tot glazig.

Voeg beide bereidingen samen en pureer. Meng met gemalen cheddar. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, komijnpoeder, paprikapoeder en gemberpoeder. Overdrijf niet met de kruiding en geef je eigen smaakaccenten.

Schep de puree in ovenpotjes. Dek af met een dun laagje geraspte Parmezaan. Zet de potjes een kwartiertje in een hete oven op 185°C en laat daarna de kaas kleuren onder de ovengrill.