AARDAPPELGRATIN MET EEN BOSPENENSALADE

Ingrediënten: *bewaren in koelkast

4 personen

150 gram spekreepjes*
800 gram aardappelschijfjes*
1 bosje bospeen*
1 bosje bosuien
1 rode ui
100 gram pecannoten
100 gram rozijnen
2 eieren
2 eetl. honing
200 ml kookroom*
150 gram geraspte oude kaas*

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, olijfolie extra Vierge, peper en zout

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Pel en snijd de ui in halve ringen.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de ui en de gerookte spekblokjes in circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper.
- Kluts de eieren in een kom en meng de kookroom, geraspte kaas, ui en de spekblokjes erdoor.
- Meng de voorgekookte aardappelschijfjes door het roommengsel en verdeel deze over een ovenschaal.
- Bak de gratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin.
- Breng ondertussen een pan met water en een beetje zout aan de kook.
- Verwijder het groen van de bospenen en schil en snijd deze in gelijke ronde stukjes.
- Kook de bospenen in circa 5 minuten beetgaar.
- Giet de bospenen af en spoel ze koud.
- Rooster de pecannoten circa 4 minuten in een droge pan.
- Snijd de bosuien in kleine ringetjes.
- Meng in een kom de bospenen, pecannoten, bosuien, rozijnen, iets olijfolie extra Vierge en de honing.
- Verdeel de warme aardappelgratin en de bospenensalade over de borden.