

# Courgettegratin met geitenkaas

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 200ml crème fraîche
- 1 teen knoflook
- 100 g geraspte geitenkaas
- 2 el tijmblaadjes
- 700 g aardappelschijfjes
- 100 g sla-melange
- 1 courgette
- 4 tomaten
- 3 el olijfolie

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 200 °C
- Roer de crème fraîche met de uitgeperste knoflook, kaas, tijm, zout en peper naar smaak door en schep er dan de aardappelschijfjes door.
- Leg de aardappelschijfjes en de in

plakken gesneden courgette afwisselend in de ovenschaal.

- Bak de gratin in de oven in ± 25 min. goudbruin en gaar.
- Meng ondertussen de sla met de in stukjes gesneden tomaat, de olijfolie, zout en peper op smaak.

