# Aardappelgratin met een Limburgse twist



## Ingredienten voor 4 Personen

| | | |
|---|---|---|
| 1 | kg | aardappelen |
| 500 | g | Spinazie |
| 250 | g | Mascarpone |
| 100 | g | Parmezaan |
| 1 | blokje | Runderbouillon |
| 2 | eetlepels | Olijfolie |
| | | Zout |
| | | Peper |

---

## Bereiding

1. Maak de aardappelen schoon, schil ze en snijd in plakken.
2. Breng ondertussen een pan water met een runderbouillonblokje aan de kook.
3. Doe de aardappelschijfjes in het kokende water en laat 10 minuten koken.
4. Was ondertussen de verse spinazie en verwijder de harde stelen. Laat goed uitlekken of gebruik een slacentrifuge om het overtollige water te verwijderen.
5. Verhit een wok met een heel klein scheutje olie. Voeg de spinazie toe en laat 3 minuten slinken.
6. Schep de mascarpone erdoor en laat volledig smelten. Breng op smaak met zout en peper. Haal de wok van het vuur.
7. Verhit de ovengrill en vet ondertussen een kleine ovenschaal in.
8. Beleg de bodem met de helft van de aardappelschijfjes. Verdeel de spinazie erover. Dek af met de overige aardappelschijfjes. Strooi er de geraspte kaas over.
9. Zet 10 minuten onder de grill of tot een mooi bruin korstje ontstaat.