



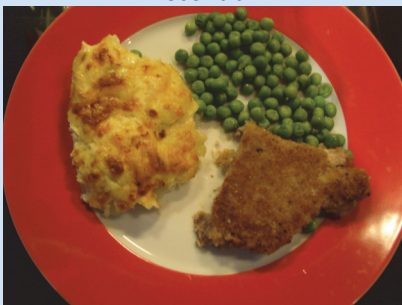
**Ingrediënten**



**kaas strooien**



**resultaat**



**portie aardappelschotel**

## Aardappelschotel met knoflook of anti-vampierenschotel (voor 4 personen)

Er wordt gezegd dat je vampieren kunt wegjagen met een adem vol knoflook. Neem maar eens een hapje van deze schotel. Deze schotel is typisch comfortfood: gemakkelijk te maken en gemakkelijke smaken en kleuren. Kies voor veel knoflook als je een prikkelende smaak wil, die je helemaal op scherp zet. Of kies voor maar 1 teentje. Smakelijk eten.

### Ingrediënten:

- 1 eetlepel olie
- 800 gram geschilde aardappelen
- peper en zout
- 200 milliliter melk
- 7 teentjes knoflook (of minder)
- 2 eieren
- 2 kopjes geraspte kaas
- 1 bolletje mozzarella

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Bereid de ingrediënten voor zoals op het plaatje. Dus schil de aardappelen, haal de teentjes knoflook los van de bol, rasp de kaas, meet de melk af.
3. Snijd de geschilde aardappelen in schijfjes.
4. Kook de aardappelen 15 minuten. Zet het vuur uit.
5. Giet de aardappelen af.
6. Neem een ovenschaal voor je.
7. Leg de helft van de aardappelschijfjes op de bodem van de ovenschaal.
8. Scheur de mozzarella in stukjes. Verdeel de mozzarella over de schotel.
9. Leg de rest van de aardappelen er op.
10. Breek de eieren. Klop de eieren los. Doe de melk bij de eieren.
11. Pers de knoflook uit. Doe de knoflook, wat peper en wat zout bij de melk en de eieren.
12. Giet de melk over de aardappelen.
13. Bedek de schotel met de geraspte kaas.
14. Bak de schotel totdat er een mooi bruin korstje op zit. Dit duurt 30 tot 45 minuten.
15. Lekker met een stukje vlees en je lievelingsgroente.

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 10 heeft klassiek autisme. Ze heeft kookgroepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek | **Autisme & koken. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren** | en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.

Website: [www.inkaatjeskeuken.nl](http://www.inkaatjeskeuken.nl)