



Bulgarije

Ogreten s kartofi i sirene

Gratin van aardappelen en sirene

1 kilo vastkokende aardappelen
200 gr. feta (of Bulgaarse 'sirene')
3 eieren
2 dl. yoghurt
50 gr. geraspte harde kaas, b.v. gruyère
1 teen knoflook
olie
zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar. Laat ze even afkoelen, pel ze en snij ze in schijfjes.

Snij het knoflookteentje in de lengte doormidden en wrijf daarmee een ovenschotel in. Vet de schotel daarna lichtjes in met wat olie.

Verdeel de aardappelen over de ovenschaal en verkruimel er de feta overheen.

Klop de eieren los samen met de yoghurt en wat vers gemalen peper. Giet het over de aardappelen. Bestrooi het geheel met de geraspte kaas en zet het in een matig warme oven (180°C.) gedurende 25 minuten.