**Hutspot van Chefke Luc**

Nodig:

3 vastkokende aardappels

3 wortels

2 zoete aardappels

500 ml slagroom

2 kipbouillonblokjes

4 eieren

3 teentjes knoflook

Handje tijm en rozemarijn

2 uien

2 eetlepels suiker

2 eetlepels balsamicoazijn

Bakpapier

Rookworst

Mandoline

Bereiding:

Schil ondertussen de aardappels en wortels. Snij daarna alles behalve de ui en 1 wortel op de zelfde dikte met de mandoline in de lengte van de groenten (zodat je lange plakken krijgt). Meng de room, bouillonblokjes, kruiden, eieren en knoflook samen met een staafmixer. Verwarm je oven voor op 230 graden. Pak een ovenschaal en leg laagje voor laagje de groenten op elkaar. Doe om de 2 laagjes groenten een beetje van het roommengsel ertussen en wat Parmezaanse kaas. Zorg dat je niet te veel room ertussen doet zodat het te nat wordt. Gewoon een klein beetje eroverheen schenken, het roommengsel hoeft niet helemaal op. Herhaal dit totdat de schaal vol zit, dek af met bakpapier en doe deze voor ongeveer 45 minuten in de oven. Bak ondertussen de uien en laatste wortel samen in wat boter en olie tot mooi het mooi bruin is en voeg als laatst de suiker en azijn toe. Controleer met een vork goed of dat de groenten gratin gaar is en laat uit de oven even wat afkoelen zodat het makkelijker snijd. Serveer met de gebakken groenten en rookworst en eetsmakelijk chefkes!