

Aardappelgratin



Gerechten: Bijgerecht, Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, oven

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Kruimig kokende aardappels

boter

knoflook

prei

zout en peper

room

geraspte kaas (niet te pittig, bijvoorbeeld mozzarella of Emmentaler).

Bereiding

Aardappelen schillen, wassen en flinterdun snijden, liefst met een keukenmandoline.

De aardappelschijfjes zeker niet spoelen met water want het vrijkomend zetmeel is nodig voor de binding van het gerecht.

Prei in flinterdunne ringen snijden.

Ee ovenschaal inboteren en inwrijven met een geplet knoflookteentje.

Leg 1/3 van de aardappelschijfjes dakpansgewijs op de bodem van de ovenschaal en bestrooi licht met zout en peper. Doe er een dun laagje room overheen.

Strooi er war preiringen overheen en een heel dun laagje geraspte kaas.

Herhaal deze laagjes nog twee keer en plaats in de oven op 180 graden gedurende 30 minuten.

Notities

Aardappelgratin heb je in verschillende samenstellingen en uitvoeringen en de bekendste is de Gratin Dauphinois. Deze gratin echter is met een beetje prei en een beetje kaas en wijkt dus af van de bekende Franse klassieker.

Foto's

