



Gratin dauphinois

Flinterdunne aardappelschijfjes gegaard in room met look en nootmuskaat tot een romige, goudbruine ovenschotel. Het ideale bijgerecht bij gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 400 ml room
- 200 ml melk
- 2 teentjes look
- 50 gr geraspte gruyère
- 1 klontje boter
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C en wrijf een ovenschotel in met een gehalveerd teentje look en wat boter.
2. Schil de aardappelen en snij ze in dunne schijfjes (mandoline werkt het best). Niet wassen, zodat het zetmeel bindt.
3. Verwarm de room en de melk met de geperste look, breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
4. Schik de aardappelschijfjes laagsgewijs in de schotel en giet het roommengsel ertussen en erover.
5. Bestrooi met de gruyère en bak 1 uur in de oven tot de aardappelen zacht zijn en de bovenkant goudbruin. Laat 10 minuten rusten voor het opscheppen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)