



Zoete-aardappelgratin met tijm

Een zoete draai op de klassieke gratin met dunne plakjes zoete aardappel in een romige tijmsaus. Prachtig oranje en heerlijk bij vlees of gevogelte.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| 20' | 45' | 4 | Bijgerecht |

Ingrediënten

900 gr zoete aardappelen
30 cl volle room
10 cl melk
120 gr geraspte belegen kaas
2 teentjes look
4 takjes verse tijm
1 el boter
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en vet een ovenschotel in met de boter.
2. Schil de zoete aardappelen en snijd ze met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes.
3. Breng de room en de melk met de geperste look aan de rand van de kook in een steelpan.
4. Ris de blaadjes van de tijm, roer ze door de room en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
5. Schik de plakjes zoete aardappel overlappend in de schotel en giet er af en toe wat van de roommelk tussen.
6. Giet de rest van de roommelk over de gratin en druk de plakjes lichtjes aan.
7. Strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant.
8. Dek af met folie en bak 30 minuten, verwijder dan de folie.
9. Bak nog 15 minuten verder tot de kaas goudbruin is en een mespuntje moeiteloos door de aardappelen glijdt.
10. Laat de gratin even rusten voor het serveren.

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