

Gratin Dauphinois

Aardappelbereidingen

Aantal personen: 4

Ingrediënten; 1 kilo Aardappelen * Boter om te smeren 1 tn Knoflook, gehakt 3 dl Melk 3 dl Slagroom * Peper * Zout * Nootmuskaat 50 gram Boterklontjes	Materialen; Aardappelschilmesje Afruimbakje Koksmes Snijplank Kookpan Spatel Ovenschaal
Werkwijze; 1. Schil de aardappelen. – Snij ze in plakjes van 2 mm dik. 2. Wrijf de ovenschaal in met de boter. – Strooi de boter af met het knoflook. 3. Verwarm de melk in een steelpan lauwwarm. – Meng er de slagroom, de peper, het zout en de nootmuskaat door. 4. Beleg de bodem van de schaal met de aardappelschijfjes. – Schenk er het melkmengsel over. 5. Snij de rest van de boter in kleine stukjes. Verdeel deze over de oppervlakte. 6. Zet de schaal in een oven van 160°C. – Bak de gratin in 1½ uur gaar en goudgeel. 7. Serveer de gratin in de ovenschaal.	Aanvullingen;

Bron: