



## 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
<b>20'</b>	<b>60'</b>	<b>6</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
2. Halveer één teentje look en wrijf een diepe ovenschotel grondig in met de snijkant. Vet de schotel daarna in met de boter.
3. Schil de aardappelen en snijd ze op een mandoline in dunne schijfjes van ongeveer 2 mm. Spoel ze niet af, zodat het zetmeel de saus helpt binden.
4. Verhit de room en de melk in een steelpan op middelhoog vuur. Pers of hak de resterende look fijn en voeg toe. Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, peper en zout. Laat het mengsel net niet koken.
5. Schik de aardappelschijfjes dakpansgewijs in lagen in de ovenschotel. Giet na elke laag een scheut van het roommengsel over de aardappelen. Eindig met een laag aardappelen en giet de rest van de room erover.
6. Bestrooi de bovenkant gelijkmatig met de geraspte gruyère.
7. Dek de schotel af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven. Verwijder daarna de folie en bak nog 20 minuten verder tot de bovenkant goudbruin is en de aardappelen volledig zacht zijn. Prik met een mesje om te controleren.
8. Laat de gratin 10 minuten rusten voor het opdienen, zodat de room licht opstijft.

### Tip

Gebruik bij voorkeur een mandoline voor gelijkmatig dunne schijfjes. Ongelijke dikte zorgt voor ongare plekken. Pas ook op met zout in de room: gruyère is al vrij zout van zichzelf.

### Lekker met

Gebraad, lamsrack of gevogelte uit de oven.

### Dranktip

Een droge witte Bourgogne zoals een Saint-Véran of een Mâcon-Villages sluit mooi aan bij de romige smaak.