



Knolseldergratin met kaas

Dunne plakjes knolselder in een romige saus met kaas, langzaam gratineerd tot ze botermals zijn. Een verrassend bijgerecht bij wildgerechten of gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 knolselder (ongeveer 900 gr)
- 300 ml volle room
- 100 ml volle melk
- 130 gr geraspte gruyère
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel boter
- peper en zout
- nootmuskaat
- 2 takjes tijm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een ovenschotel in met de boter.
2. Schil de knolselder ruim en snijd hem in dunne plakjes van ongeveer 2 mm, met een mandoline of een scherp mes.
3. Doe de room en de melk in een steelpan. Voeg de geperste knoflook en de tijmtakjes toe en verwarm het mengsel zachtjes zonder te koken.
4. Kruid de roommelk met peper, zout en een flinke snuf nootmuskaat. Verwijder de tijmtakjes.
5. Schik een laag knolselderplakjes overlappend in de ingeboterde ovenschotel. Giet er een scheutje warme roommelk over en strooi er een deel van de gruyère over. Herhaal deze lagen tot de knolselder en twee derde van de gruyère op zijn.
6. Giet de resterende roommelk gelijkmatig over de gratin. Verdeel de rest van de gruyère over de bovenkant.
7. Dek de schotel goed af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten tot de knolselder volledig zacht is en de bovenkant mooi goudbruin gekleurd is.
9. Laat de gratin 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Zorg dat de plakjes knolselder zo dun en gelijkmatig mogelijk zijn. Een mandoline geeft het beste resultaat en zorgt voor een egare garing. Dompel de gesneden plakjes eventueel kort in koud water met een scheutje citroensap om verkleuring te vermijden, en dep ze droog voor gebruik.

Lekker met

Gebraad, wildgerechten of een eenvoudig stukje vlees uit de oven.

Dranktip

Een droge witte Bourgogne of een volle Chardonnay sluit mooi aan bij de romige, nootachtige smaken van deze gratin.