



Gratin dauphinois van aardappel, pastinaak en knolselder



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 grote aardappelen
2 pastinaken
1/4 knolselder
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
boter
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 1/2 deciliter volle melk
2 1/2 deciliter volle room
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)
100 gram gruyère (geraspt)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van ½ cm. Schil de pastinaken en snij ze eveneens in plakjes van dezelfde dikte. Schil de knolselder en snij ook in plakjes. Doe alle groenten in een grote kookpot en overgiet met koud water tot alles net onder staat. Voeg een eetlepel zout, laurierblaadjes en tijm toe. Breng aan de kook en haal meteen van het vuur, de groenten mogen niet gaar zijn. Giet af en verwijder de laurierblaadjes en de tijm.
- 2.** Beboter een ovenschaal en verdeel hierover de fijngesneden knoflook. Verdeel de uitgelekte groenten over de schaal. Breng op smaak met zwarte peper, zout en rozemarijn. Overgiet met de melk en de volle room. Zet ± 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Bestrooi met de geraspte gruyère en laat nog 10 minuten gratineren onder de grill.