



Gratin dauphinois



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 4 deciliter volle melk
- 4 deciliter volle room
- 1 teentje knoflook (doormidden gesneden)
- 3 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1/2 theelepel peper (gemalen)
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 1 kilogram aardappelen (zachtkokende)
- 1 eetlepel boter

Bereidingswijze

- 1.** Giet de melk en de room in een steelpan. Voeg de knoflook, de tijm, laurier, peper, zout en nootmuskaat toe. Breng aan de kook en zet het vuur zachter. Laat 20 minuten heel zachtjes borrelen.
- 2.** Schil de aardappelen en was ze. Dep ze droog. Snij ze in dunne plakjes (gebruik eventueel een mandoline) en spoel die zeker niet onder water.
- 3.** Bestrijk een ovenschotel met de boter en schik hierin de plakjes aardappel (dakpansgewijs). Maak zo verschillende lagen. Giet het melkmengsel door een zeef over de aardappelplakjes. Zet ± 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de aardappelplakjes gaar zijn.