



GIGANTISCH LEKKERE GRATIN DAUPHINOIS

NODIG

750 gram aardappelen
peper en zout
olijfolie
250 ml melk
250 ml kookroom
2 takjes tijm, alleen de
blaadjes
1 takje rozemarijn
2 teentjes knoflook
snufje nootmuskaat
1 tl mosterd
200 gram geraspte kaas

DOEN

1. Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 3 mm. Leg ze op keukenpapier. Smeer de ovenschaal in met een teentje knoflook en olijfolie. Verwarm de oven op 160 °C.
2. Verwarm de room met melk (mag niet koken), doe geperste knoflook, blaadjes tijm, rozemarijn naalden en mosterd erbij.
3. Leg één aardappels in de schaal. Schenk 1/3 van de saus erin en 1/3 van de kaas verdelen. Herhaal dit nog twee keer. Zet ongeveer 45 minuten in de oven.
4. Kijk of de kaas een bruin korstje heeft gekregen, anders zet de oven nog even op grillstand. Haal uit de oven en garneer eventueel nog met een takje tijm of rozemarijn.

Smakelijk eten.



WWW.BONAPETIT.NU