

Ingrediënten voor 12 personen

1 kilo vastkokende aardappels
125 ml slagroom 125 ml melk 2
eierdooiers 100 gr belegen kaas
geraspt 1 bakje shi-take
(paddestoelen, 100 gr) in plakjes
Muffinvorm voor 12 uitsparingen,
ingevet 1 el notenolie Aluminium
folie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aardappelgratin met shi-take

Een bijgerecht die je lekker een dag van te voren kan maken en in leuke vormpjes

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden

Bereidingswijze

Aardappels in plakjes snijden. In kan slagroom met melk en eierdooiers mengen. Olie er door kloppen. Zout e peper naar smaak toevoegen. Aardappelschijfjes in kom met roommengsel en kaas omscheppen zodat elk plakje met vocht bedekt is. Aardappels over muffinvormpjes verdelen. Rest van roommengsel over aardappels schenken. Shi-takeplakes op elk vormpjes leggen. Muffins in midden van oven in ca. 30 minuten bakken. Uit oven nemen, laten afkoelen en met aluminiumfolie afdekken. Oven voorverwarmen op 175 graden. Gratins (afgedekt met aluminiumfolie) 30 min. In oven verwarmen. Gratins uit oven nemen en 5 minuten laten afkoelen. Met mesje aardappelgratins langs rand van de muffinvorm lossnijden. Met behulp van lepel gratins voorzichtig ui muffinvorm scheppen.