

Ingrediënten voor 4 personen

1 teentje knoflook 30 g boter 1 kg aardappelen, geschild en in plakjes gesneden 1,4 dl room zout peper 180 g geraspte Comti of Gruyere 90 g boter in kleine stukjes gesneden

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pommes Dauphine

Lekker aardappelgerecht

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Wrijf de bodem en wanden van een zware ovenschaal in met de fijngemaakte knoflook. De bodem en wanden daarna royaal met boter invetten. Gebruik een ovenschaal, waarin u het gerecht ook op tafel kan zetten. Leg de helft van de aardappelschijfjes in de schaal. Bestrooien met kaas, zout en peper en een deel van de stukjes boter erover verdelen. De overige aardappelschijfjes er netjes bovenop leggen. Bestrooien met de overige kaas, zout, peper en boter. Schenk de room er langs de zijkant van de schotel bij, rondom de aardappelen. In het bovenste gedeelte van de oven 30-40 minuten bakken, of tot de aardappelen zacht zijn en de bovenkant mooi bruin is geworden. Meteen opdienen.