

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo aardappels in schijfjes
gesneden 2 eieren peper zout 70
gram bloem theelepel bakpoeder
1/2 kop melk kaas geraspte kaas
paneermeel/broodkruimels boter

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aardappelgratin met kaas

Gezien op facebook bij Cookist

Hulpmiddelen

Ovenschaal/springvorm garde schaal voor mengen

Bereidingswijze

Schil de aardappels en snij ze in schijfjes. Meng in een kom eieren, peper, zout en melk. Daarna de bloem en bakpoeder toevoegen. Alles goed mengen en dan de aardappelschijfjes toevoegen. Meng het geheel door elkaar. Voeg de helft in een schaal/taartvorm, doe er dan kaasschijven op. Doe dan de rest van de aardappelschijfjes in de schaal/vorm. Maak af met paneermeel/broodkruimels ,daarover geraspte kaas. Doe er wat boterstukjes over, voor het uitdrogen en een bruine korst. Bak af op 190graden en 50 minuten.

Serveertips

Bestrooi met wat verse kruiden.

