

Ingrediënten voor 2 personen

500 gram grote stevige
aardappels 1/4 liter slagroom 75
gram boter 1 teen knoflook peper
en zout

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

Gratin Dauphinois

Bereidingswijze

Schil de rauwe aardappels en snijd ze in schijfjes van een millimeter of drie. Smeer de binnenkant van een ovenschaal in met een gehalveerde teen knoflook. Vervolgens invetten met een klont (25 gram) boter. Leg een laagje aardappelschijfjes dakpansgewijs op de bodem en strooi er peper en zout (uit de molen) overheen. Dan weer een laagje schijfjes, weer peper en zout, tot alles in de ovenschotel zit. Giet de slagroom er overheen, tot de aardappels op een a twee centimeter na, onderstaan. Leg er klontjes (50 gram) boter op. Zet de schotel in de voorverwarmde oven (170 graden). De slagroom moet gaan koken, minimaal een uur laten staan. Zet de oven hoger (200 graden) en laat de schotel nog 15 minuten gratineren.