

Ingrediënten voor 4 personen

5 tot 8 flinke aardappelen, 2 dl room, melk, teentje knoflook, snufje zout, vers gemalen peper

Tijd: > 1 uur
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

aardappelgratin

Klassiek aardappelgerecht

Hulpmiddelen

Ovenschaal aluminiumfolie

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op ong. 200 graden. Schil en was de aardappelen. Snijd ze in niet te dikke plakjes. Meng de room met de uitgeperste knoflook, zout en peper. Vul aan met melk tot ong. een halve liter vloeistof.

Bereidingswijze

Spreid de aardappelen uit in een ingevette ovenschaal. Giet het roommengsel erover en schep de massa enkele malen goed door. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem in het midden van de oven. Haal na 20 minuten de folie eraf en laat nog 20 minuten bakken of tot er een bruin korstje op de aardappelen komt en de vloeistof ingekookt is.

Serveertips

Lekker als bijgerecht bij verschillende soorten vlees en groente.