

Recept: Gratin Dauphinois



Een klassiek Frans gerecht met in plakjes gesneden aardappelen in een romige melk-room saus, gekruid met rozemarijn, look, tijm en laurier. Langzaam gegaard tot goudbruin en heerlijk romig.

Afbeelding: <https://bonviveur.com/>



Aantal personen:

12 personen



Tijd:

150 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Melk	1,2 l	
<input type="checkbox"/> Room	1,2 l	
<input type="checkbox"/> Rozemarijn	3 takjes	
<input type="checkbox"/> Look	6 teentjes	gekneusde ongepelde
<input type="checkbox"/> Laurier	6 blaadjes	
<input type="checkbox"/> Tijm	6 takjes	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	Naar smaak	versgeraspte
<input type="checkbox"/> Aardappelen	2400 g	geschild
<input type="checkbox"/> Boter	3 klontjes	
<input type="checkbox"/> Gemalen kaas	450 g	Gruyère of Emmental

Bereidingswijze

Melk en Room Infusie

- Neem een kookpot en giet er de melk en room in.
- Voeg de rozemarijn, gekneusde ongepelde teentjes look, laurier en tijm toe.
- Kruid het mengsel met voldoende peper van de molen, een snuif zout en versgeraspte nootmuskaat.
- Verwarm het mengsel op een zacht vuur en laat alle kruiden hun smaak afgeven. Het mengsel mag heet worden, maar laat het niet uitbundig koken.

Aardappelen Voorbereiden

- Schil de aardappelen en snij ze vervolgens in dunne plakjes van ongeveer 3 millimeter.
- Gebruik hiervoor een Chinese of klassieke mandoline of snij de plakjes zorgvuldig met een scherp aardappelmesje.
- Verwarm de oven voor tot 160°C.

Ovenschaal Voorbereiden

- Smelt een klontje boter en smeer hiermee met behulp van een keukenborsteltje de binnenzijde van de ovenschaal in.
- Schik er de aardappelschijfjes in, geschrankt over elkaar net zoals dakpannen.
- Werk in lagen, tot de schaal voor twee derde gevuld is.
- Zeef het hete mengsel van melk en room. Schenk het over de aardappelschijfjes tot ze onderstaan.
- Dek de schaal af met alufolie en zet 40 min in de oven. Controleer of de aardappelen gaar zijn

Afbakken en Serveren

- Strooi ten slotte een laag gemalen kaas over de bereiding.
- Plaats de schaal in de oven. Laat de aardappelbereiding zo'n 10 min gratineren onder de grill tot er een goudbruin kaaskorstje op ligt.
- Elke oven is anders, dus controleer de gaarheid: prik daarvoor met een mesje in de schijfjes aardappel.
- Serveer de gratin uit de oven en laat 10 minuten rusten voor het opdienen.