

# Recept: Pomme Dauphinois



Een klassiek Frans gerecht van dunne aardappelschijfjes in een romige, knoflookachtige saus, langzaam gegratineerd in de oven tot goudbruin en perfect zacht. Perfect als bijgerecht bij vlees of vis.

Afbeelding. [Easiest Pommes Dauphinoise \(Scalloped Potatoes\) – Art of Natural Living](#)



Aantal personen:  
20-25 personen



Tijd:  
90-105 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemakkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Aardappelen (vastkokend)	6 kg	Charlotte of Nicola
<input type="checkbox"/> Room	2,8 L	½ volle, ½ lichte room
<input type="checkbox"/> Melk	1,2 L	
<input type="checkbox"/> Knoflook	10-12 teentjes	Gepeld en zeer fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Boter	200-250 g	
<input type="checkbox"/> Zout	4-5 tl	Meer indien nodig
<input type="checkbox"/> Zwarte peper	Naar smaak	Versgemalen
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	3 tl	
<input type="checkbox"/> Gruyère kaas (optioneel)	200 g	Geraspt

# Bereidingswijze

## Vorbereiding Oven en Aardappelen

- Verwarm de oven voor op 160-170°C.
- Schil de aardappelen en snijd ze met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes van 2-3 mm dik.
- Vet de grote ovenschalen in met boter.

## Roommengsel Bereiden

- Pel de knoflookteentjes en plet ze licht.
- Verwarm room en melk zachtjes in een grote pan.
- Voeg de geplette knoflook, zout, peper en nootmuskaat toe aan het roommengsel.
- Laat het mengsel zachtjes opwarmen maar niet koken.

## Aardappelen Voorgaren

- Voeg de aardappelschijfjes toe aan het warme roommengsel.
- Laat ze 5-7 minuten zachtjes garen in het roommengsel.
- Zorg ervoor dat het mengsel niet kookt - alleen zacht borrelt.
- Proef en voeg indien nodig meer zout toe.

## Samenstellen en Afbakken

- Giet het aardappelmengsel gelijkmatig in de grote ovenschalen.
- Verdeel kleine boterklontjes over het oppervlak.
- Strooi eventueel de geraspte gruyère over de bovenkant.
- Dek af met aluminiumfolie en bak 30 minuten. Verwijder folie en bak nog 30-45 minuten tot goudbruin.