



AARDAPPELGRATIN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **1200 gram vastkokende aardappel (ongeschild)**
- **200 ml room**
- **versgemalen zwarte peper**
- **fijn zeezout**
- **snuf nootmuskaat (liefst versgeraspt)**
- **2 tenen knoflook**
- **verse peterselie, fijngesneden**
- **120 gram geraspte Gruyère kaas**
- **klont boter**

Bereiding:

- Verwarm alvast je oven voor op 180°C.
- Schil de aardappels en snijd ze met een mandoline of, als je een vaste hand hebt, met een scherp mes in zeer dunnen plakjes.
- Meng in een ruime kom de volle room met peper, zout en nootmuskaat door elkaar.
- Knijp de teentjes knoflook er oven uit en strooi de helft van de geraspte Gruyere er over.
- Meng met een garde goed door elkaar.
- Meng de aardappelschijfjes door de gekruide room.
- Vet een ovenschaal in en giet de aardappelmassa in de schaal.
- Strooi de rest van de Gruyere er over en leg er stukjes boter op.
- Schuif de schotel in de oven en bak deze in ongeveer 45-50 minuten mooi bruin en gaar.

Bon appétit!

18-11-2025