



Gratin Dauphinois

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 25 minuten + 75-90 minuten oventijd

Ingrediënten:

- **1,2 kilo vastkokende aardappelen (bij voorkeur Agria, Nicola of Charlotte)**
- **500 ml volle slagroom**
- **250 ml volle melk**
- **2 tenen knoflook**
- **40 gram ongezouten roomboter**
- **1 takje verse tijm**
- **1 laurierblad**
- **75 gram geraspte comté of Gruyère**
- **vers geraspte nootmuskaat**
- **zeezout**
- **versgemalen witte peper**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160 °C (boven- en onderwarmte).
- Schil de aardappelen en snijd ze met een mandoline in dunne plakjes van ongeveer 2 à 3 mm. Spoel ze niet af, zodat het zetmeel behouden blijft en de gratin mooi bindt.
- Halveer de knoflooktenen. Wrijf de ovenschaal royaal in met de knoflook en vet hem vervolgens in met de roomboter.
- Breng in een ruime pan de slagroom, melk, tijm, laurier, een flinke snuf nootmuskaat, witte peper en zout langzaam tegen de kook aan.
- Voeg de aardappelschijfjes toe en laat deze 8 tot 10 minuten heel zachtjes garen. Roer voorzichtig zodat de plakjes heel blijven en zich omhullen met de romige saus.
- Verwijder de tijm en het laurierblad. Schep de aardappelen zorgvuldig in de ovenschaal en giet de room er gelijkmatig overheen.
- Bak de gratin eerst 55 tot 70 minuten zonder kaas. Verdeel vervolgens de vers geraspte Gruyère of Comté gelijkmatig over de bovenkant en bak de gratin nog 20 minuten, totdat de kaas volledig is gesmolten en een prachtig goudbruine, licht krokante korst heeft gevormd.
- Bak de gratin 75 tot 90 minuten in de oven totdat de bovenkant diep goudbruin kleurt en de aardappelen boterzacht zijn. Controleer met een dun mes of spies of deze zonder weerstand door de gratin glijdt.
- Laat de gratin na het bakken 10 tot 15 minuten rusten. Hierdoor zet de room zich mooi en laat hij zich perfect aansnijden.

Tip van de chef:

- Deze gratin kun je uitstekend een dag van tevoren bereiden. Laat hem volledig afkoelen en verwarm hem de volgende dag ongeveer 30 minuten op **150 °C**. Veel liefhebbers vinden hem dan zelfs nóg lekkerder, omdat de smaken zich volledig hebben ontwikkeld.

Bon appétit!