



MINI-GRATINS AARDAPPEL / KAAS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk / Nederland

Gang: Lunch / Bijgerecht

Hoeveelheid: 6 stuks

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **6 middelgrote aardappelen, vastkokend**
- **200 gram geraspte belegen kaas + wat extra**
- **4 grote eieren**
- **2 el crème fraîche**
- **½ tl knoflookgranulaat**
- **1 tl verse tijmblaadjes**
- **½ tl paprikapoeder**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Schil de aardappelen en kook ze in ongeveer 12 minuten beetgaar.
- Giet ze af en laat ze afkoelen.
- Verwarm ondertussen de oven voor 180°C boven- en onderwarmte. Deze keer geen hete-lucht, want we willen een mooie goudbruine gratin aan de bovenzijde
- Snijd de afgekoelde aardappelen in kleine blokjes van ongeveer 6 x 6 mm.
- Stort de aardappelblokjes in een ruime kom en kruid ze met de knoflookgranulaat, paprikapoeder, tijm, zout en peper.
- Klop de eieren los met 2 eetlepels crème fraîche en voeg deze samen met de geraspte kaas toe aan de aardappelblokjes.
- Meng het geheel heel voorzichtig door elkaar, zodat de aardappelblokjes heel blijven.
- Smeer de muffinvorm in met wat gesmolten en vul deze met het aardappelmengsel.
- Bak de mini-gratins 15 - 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het ei gestold is en de kaas goudbruin gesmolten.

Je kunt deze mini-gratin als lunch serveren, maar hij doet het ook prima als bijgerecht bij boeuf bourguignon.

Eetsmakelijk!

Bon appétit!

12-09-2025