

Aardappelgratin uit de oven

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1 kilo vastkokende aardappels
- 125 ml volle melk
- 125 ml slagroom
- 2 teentjes knoflook
- snuf nootmuskaat
- boter om de schaal in te vetten
- 50 gr geraspte kaas (gruyere)

Bereiding

1. Verwarm eerst de oven voor op 175 graden (hete lucht).
2. Schil de aardappels en snij in dunne plakjes, ongeveer zo dik als een euro.
3. Meng de slagroom en de melk en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de schijfjes voorzichtig door het mengsel zodat alle schijfjes bedekt zijn met het mengsel.
4. Smeer een ovenschaal eerst in met een doorgesneden knoflook en daarna met boter.
5. Breng de aardappelschijfjes met een schuimspaan over naar de ovenschaal en strijk de bovenkant plat. Giet het slagroom-melk mengsel over de aardappels en dek af met de geraspte kaas.
6. Zet de ovenschaal in de oven en laat de gratin in 40-50 minuten goudbruin worden. Maak af met een snuf nootmuskaat en peper en zout naar smaak.