



Bijgerechten

Gratin Dauphinois met zoete aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 milliliters room
500 gram zoete aardappelen
500 gram aardappelen
2 eetlepels bieslook (gehakt)
100 gram kaas (geraspt)
2 laurierblaadjes
1 lookteentje
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Breng de room met de laurierblaadjes en de geplette knoflook aan de kook. Neem de pan van het vuur zodra het mengsel begint te koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil alle aardappelen en snij in dunne plakjes. Beboter een ovenschotel. Leg een laag aardappelen, om en om zoete aardappel en gewone aardappel, op de bodem van de ovenschotel en kruid met bieslook, peper en zout. Ga zo door tot alle plakjes aardappel in de schotel liggen. Verwijder de laurierblaadjes en look uit de room. Giet het roommengsel over de aardappelen. Bestrooi met de geraspte kaas en zet 40 minuten in de oven tot de aardappelen gaar zijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

