



Bijgerechten

Gratin van Jonagold, aardappel en pastinaak

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 appels (Jonagold, ontdaan van schil en klokhuis)
4 aardappelen (geschild)
2 pastinaken (geschild)
8 appelkappertjes (in schijfjes)
100 gram kaas (gemalen)
250 milliliters room
1 eetlepel olijfolie
1 lookteentje
boter
1 nootmuskaat
tijm (vers)
peper
zout

Bereidingswijze

Snijd de appel, aardappel en pastinaak in dunne plakjes. Een mandoline is hierbij erg handig.

Stoof de look glazig in wat olijfolie en blus met room, kruid met peper, zout en nootmuskaat naar smaak en laat kort doorkoken met een takje verse tijm.

Smeer de bakvormpjes in met boter en leg een laagje aardappel op de bodem, overgiet met een lepel van het roommengsel en bedek met een laagje pastinaak, overgiet opnieuw met room en sluit af met een laagje appel.

Herhaal dit proces tot je ingrediënten op zijn en eindig met een lepel room.

Werk de gratins af met appelkappertjes, verse tijm en gemalen kaas. Schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 20 minuten tot ze bovenaan een mooi bruin korstje krijgen.

Keukenbenodigdheden

Mandoline
Oven

