



Hoofdgerechten

Tulband van aardappelgratin

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram aardappel (vastkokende)
2 eieren
2 lookteentjes
250 milliliters volle room
120 gram kaas (geraspt)
1 eetlepel chilivlokken
2 takjes rozemarijn (fijngenhakt)
1 snuifje nootmuskaat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk een tulbandvorm met boter.

Schil de aardappelen en snij ze in zo dun mogelijke plakjes, bij voorkeur met een mandoline.

Kluts de eieren los en pers er de look bij. Voeg de room en de kaas toe en kruid met de chilivlokken, tijm, rozemarijn, nootmuskaat, peper en zout.

Leg de plakjes aardappel in het mengsel en hussel goed door. Vul de ingevette tulbandvorm tot in alle hoeken met het aardappelmengsel. Bak de tulbandvorm ongeveer 45 minuten in de oven. Haal daarna voorzichtig uit de vorm en plaats de gratin nog 15 minuten terug in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is.

Serveer op een mooie schaal en werk eventueel af met wat extra tijm of rozemarijn.

Keukenbenodigdheden

Oven
Tulbandvorm

