



Gourmet recept: aardappelgratin

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen gourmet aardappelgratin:

- 300 gram aardappels
- 200 ml slagroom
- 1 teen knoflook
- Melk
- Peper
- Zout
- 50 gram le petit duruvel (of gewone geraspte kaas)

Schil de aardappels en spoel deze af. Snijd de geschilde aardappel vervolgens in schijfjes en leg ze in een pan. Vul de pan met de slagroom in plaats van water en vul aan met melk tot de aardappels volledig onder het vocht staan. Voeg peper en zout toe aan de aardappels. Pel de teen knoflook sla deze plat met de zijkant van een mes en voeg deze toe aan de pan.

Zet de aardappels op het fornuis en kook de aardappels gedurende 7 minuten beetgaar.

Schep 1 soeplepel van het kookvocht uit de pan en doe dit in een bakje. Giet de aardappels af en laat deze afkoelen in het kookvocht dat je apart hebt gehouden.

Rasp de le petit Duruvel en zet deze klaar in een bakje.

Schep een paar aardappelschijfjes en een beetje vocht in een gourmet pannetjes en strooi er wat kaas overheen. Zet deze onder de grill van het gourmetstel. De aardappelgratin is klaar als de kaas gesmolten en goudbruin gekleurd is.