

Aardappelgratin



Bijgerecht

aardappel

6 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 120 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 100 gram roomboter
- 1 ei
- 1/2 liter melk
- 4 dl crème fraîche
- nootmuskaat
- zout & peper

Bereidingswijze

1. Prak zonodig de boter zacht. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken (zo'n 3 mm dik). Wrijf met de doorgesneden teen knoflook een ovenschaal in. Smeer hem dik

in met boter. Verdeel dan de aardappels over de schaal. Klop het ei los en meng met de melk, room, zout, peper en nootmuskaat en giet over de aardappels. Ze moeten net onder staan.

2. Dek de gratin af met aluminiumfolie en zet in de oven op 160 graden; voorverwarmen hoeft niet. Bak 1,5 uur. Kijk even onder de folie of het vocht verdampt is. Om het gerecht af te maken zet het onafgedekt in de oven op 200 graden tot hij lichtbruin gekleurd is.

Tenslotte

Bovenstaand recept is een beetje de Hollandse versie van een beroemd Frans recept. In Frankrijk is de **Aardappelgratin Dauphinois** een zwaar en voedzaam streekgerecht uit de Dauphiné. Sommige recepten voegen eieren en kaas toe waardoor het gerecht veel op gratin savoyard gaat lijken, maar volgens andere regionale deskundigen bestaat de authentieke gratin dauphinois uit alleen aardappelen en dikke room. Wie zuinig is, vindt het misschien belachelijk extravagant om 500 ml room op 1 kilo aardappelen te gebruiken, maar ja, zo zijn de Fransen! Oven voorverwarmen op 150°. Schil 1 kg aardappels en snijd ze in dunne plakjes, niet dikker dan een paar millimeter. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline of keukenmachine. Spoel ze grondig onder de koude kraan en dep ze goed droog. Wrijf een ovenvaste schaal in met een teen knoflook en beboter de schaal goed. Leg de aardappelschijfjes laag voor laag in de schaal en bestrooi met zout en versgemalen zwarte peper. De schaal mag niet verder dan tot 3/4 gevuld worden. Giet er 500 ml room over, vul de schaal zo dat de aardappels tot 2/3 onder staan. Leg er wat klontjes boter op en zet de schaal 1,5 uur in de matige oven tot de room door de aardappels is opgenomen. Zet de oven de laatste 10 minuten hoog of zet de grill even aan om een mooi goudbruin korstje te krijgen. De aantrekkingskracht van het volgende bijgerecht zit in de vorm - mooie, compacte eenpersoons porties - én de smaakverrassing van de knolselderij. De voorbereiding kan 1-2 dagen van tevoren. Als dit een kerstrecept is snijdt dan met een uitsteekvormpje mooie sterren of klokken. Het recept is voor **8** personen. Voor deze **Aardappelgratin met knolselderij** verwarm je de oven voor op 170°C. Snijd 1 kilo vastkokende gewassen en geschilde aardappelen in dunne plakjes [evt. in de keukenmachine). Snijd 500 gr geschilde knolselderij ook in dunne plakjes. Meng ze samen met de aardappelplakjes in een kom met 4 eierdooiers, 300 ml room en 12 gr zout en doe alles over in een ingevette ovenschaal van 20 x 30 cm. Druk de plakjes goed aan en dek de gratin af met een stuk bakpapier dat je op maat knipt. Bak de gratin in ± 1 uur gaar. Verwijder het bakpapier de laatste 15-20 min. zodat de bovenkant lichtbruin kleurt. Laat de gratin afkoelen tot kamertemperatuur (tenzij je hem meteen gebruikt) en zet afgedekt in de koelkast tot gebruik. Voor de eindbereiding verwarm je de oven voor op 180°C. Snijd de gratin in eenpersoons stukken en neem ze uit de ovenschaal. Zet de stukken gratin met wat tussenruimte op een bakblik bekleed met bakpapier. Verwarm 15-20 min. in de oven.