

Gratin Dauphinois

Ingrediënten:

8 grote aardappelen
1 ui
1 teentje look (geperst) geraspte kaas
250 ml light room
150 ml melk
peper en zout nootmuskaat paneermeel

Bereiding:

- 1) Schil de aardappelen, spoel ze af en maak er dunne schijfjes van met de Mando Junior (stand 1) of de AdaptaChef Schaafrasp
- 2) Snij op dezelfde manier ook de uiringen
- 3) Doe de room, look, en veel kruiden in de Shaker 600 ml en schud goed
- 4) Leg vervolgens laagjes aardappelen, ui en room, tot alles op is in de ultrapro.
- 5) Werk af met geraspte kaas, een beetje paneermeel en nog wat kruiden
- 6) Plaats met deksel in de oven (20 min – 180°C)

Smakelijk!!

Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com