

Aardappelgratin

Aardappelgratin is een gerecht dat in de oven wordt gemaakt.

Ingrediënten:

- 1 kg vastkokende aardappels, geschild en gewassen
- 2 eieren
- 1 teentje knoflook, geperst
- 250 ml volle melk
- 250 ml koks – of slagroom
- nootmuskaat
- 50 g gruyère of als alternatief een (jong)belegen kaas geraspt

Materialen:

- Keukenmachine
- Mengkom
- Oven

Bereidingswijze:

Vorbereiden:

Oven voorverwarmen op 175-200 °C.

Aardappels (in keukenmachine) in flinterdunne plakjes schaven.

In kom eieren loskloppen met knoflook, melk, slagroom, zout, peper, nootmuskaat naar smaak alsook ca. 50 % van de geraspte kaas. Aardappelplakjes erdoor scheppen.

Aardappel - roommengsel overdoen in vorm. Aardappels met spatel stevig aandrukken.

Aardappels in midden van oven in ca. 55 min. gaar (en goudbruin) bakken.

In vorm laten afkoelen en stevig laten worden.

Bereiden:

Strooi restant van de kaas aangelengd met een klein deel van de room over de aardappelen en verwarm de oven op 180-200 graden °C. Braad de aardappelen gedurende 10-15 minuten af en laat de bovenzijde bruineren (finale gratineerproces)

Weetje:

GRATINEREN

Bij gratineren krijgt een gerecht een smakelijk goudbruin korstje. Hiervoor wordt het gerecht bedekt met een laagje (kaas)saus en geraspte kaas of broodkruim. Gratineren kan zowel in een hete oven als onder een grill met stralingswarmte. Typische voorbeelden zijn gegratineerd witlof met ham en gegratineerde macaroni met ham en kaas.

Tip

- Zorg ervoor dat er voldoende vetstof verwerkt wordt in de afdeksaus. Bij een kaassaus is dit sowieso het geval door de kaas. Bij andere sauzen, zoals bv. gebonden vlees- of vissauzen, voegt u best een beetje extra vetstof of room toe. Een “droge” saus zal immers niet egaal bruin kleuren, maar zwarte vlekken krijgen. Strooi daarom, voor de schotel in de oven of onder de grill gaat, steeds geraspte kaas en/of broodkruim op het gerecht en verdeel er nog enkele piepkleine klontjes boter over. Zowel de kaas als de boter gaan dan smelten en leggen een vetfilm op de afdeksaus. Op die manier krijgen alle gegratineerde gerechten een heerlijk krokant korstje.
- Broodkruim of paneermeel zorgen voor een lekker krokante korst.
- Magere kazen, zoals Parmezaanse kaas, bevatten weinig vet en zijn niet geschikt om te gratineren.
- Een grill is het handigst om een mooi goudbruin korstje te krijgen bij gerechten die al warm zijn. Wanneer het gerecht nog moet garen, plaatst u het beter in de oven.