

GEGRATINEERDE AARDAPPELSCHOTEL



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 1 kg Aardappels - 80 g Crème fraîche - 500 ml Melk - 1 Mespuntje nootmuskaat - 150 g Gruyère - 30 g Boter - 1 Knoflookteentje - Zout, peper

1. Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
2. Schil en was de aardappels. Dep ze droog met keukenpapier.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de aardappels in plakjes.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Pel de knoflook en snijd het teentje doormidden. Wrijf een ovenschaal in met de knoflook en vet de schaal in met boter. Leg een laag aardappels in de schotel, bestrooi ze met gruyère, zout en peper en verdeel er wat crème fraîche over. Herhaal dit totdat alle ingrediënten gebruikt zijn. Eindig met een laagje gruyère.
6. Meng de melk met de nootmuskaat en giet dit over de aardappelschotel.
7. Zet de schotel de opgegeven tijd in de oven. Controleer of de aardappels gaar zijn door er met een mes in te prikken. Het mes mag op geen enkele weerstand stuiten.
8. Seveer goed heet.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■