

GRATIN DAUPHINOIS

met rozemarijn



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 400 ml melk - 3 takjes verse rozemarijn - 130 gram emmentaler of gruyère - 1 kg vastkokende aardappelen - 1 teentje knoflook - 10 gram boter - 80 ml slagroom - 1 snufje nootmuskaat - 50 gram geraspte parmezaanse kaas - zout en versgemalen peper

1. Verwarm de melk met de takjes rozemarijn, zonder de melk aan de kook te brengen. Zet het vuur uit en laat de rozemarijn 10 minuten in de melk trekken terwijl u de rest van de ovenschotel bereidt. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 2 mm. Rasp de emmentaler met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Zet de kaas even apart.
3. Schil de aardappelen en snijd ze in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Spoel de schijfjes af en dep ze droog.
4. Wrijf een ovenschaal in met een teentje gepelde knoflook en vet de schaal daarna in met boter. Leg een laag aardappelen in de schaal en voeg een deel van de geraspte emmentaler, zout, peper en slagroom toe. Ga zo door tot alle ingrediënten op zijn.
5. Neem de takjes rozemarijn uit de melk en schenk de melk over de gratin dauphinois. Bestrooi met nootmuskaat en verdeel de geraspte Parmezaanse kaas erover. Bak de schotel 45 à 60 minuten in de oven.

Tip van de chef :

Kies een vastkokende aardappel, zoals roseval, accent of nicola. Laat voor een traditionele ovenschotel de rozemarijn achterwege.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016