

Aardappelgratin met room, Gratin dauphinois

1 kilo aardappelen
½ liter melk
100 gram boter
1 teentje knoflook
4 deciliter crème fraîche
snufje nootmuskaat
peperenzout



Verwarm de oven voor op 160 graden. Schil de aardappelen en snijd of schaaft ze in dunne plakken van ongeveer 3 mm. Wrijf met het doorgesneden teentje knoflook de ovenschaal in, doe de boter erbij, laat even smelten in de oven en leg de aardappelplakjes erin. Meng de melk met de crème fraîche, nootmuskaat, zout en peper. Schenk dit bij de aardappelen, ze moeten net onder staan. Zet de schaal in de oven en laat het gerecht ongeveer anderhalf uur bakken totdat de aardappelen gaar zijn.