



Extra cheesy aardappelgratin met truffel



Dit recept is gemaakt door cookingqueens.nl

Ingrediënten

- 1 kilogram vastkokende aardappelen
- 200 milliliter slagroom
- 150 milliliter volle melk
- takje rozemarijn
- Zout en peper naar smaak
- 1 Teentje knoflook
- 70 gram Henri Willig Biologische Gouda Belegen koekaas
- 50 gram Henri Willig Biologische Tremendous Truffle koekaas

Deze aardappelgratin met truffel is het perfecte feestelijke bijgerecht: romig, goudbruin en boordevol smaak. Met dun gesneden aardappelen, zachte room en een royale hoeveelheid Hollandse kaas krijgt deze klassieker een luxe twist. Makkelijk om voor te bereiden en gegarandeerd succes aan tafel. Precies wat je wilt tijdens een diner waar alles moet kloppen!

Bereidingswijze

- 1: Meng de slagroom met de volle melk, knoflook en fijngehakte verse rozemarijn. Verwarm dit mengsel ongeveer 10 minuten op laag vuur zodat de smaken goed kunnen intrekken, maar laat het niet koken.
- 2: Schil de aardappelen en spoel ze kort af met water. Snijd ze vervolgens in dunne plakjes met een scherp mes of mandoline. Doe de plakjes in een schaal en spoel ze niet opnieuw af, zodat het zetmeel behouden blijft. Breng op smaak met zout en peper en meng er de geraspte kaas doorheen.
- 3: Verdeel de aardappelschijfjes gelijkmatig over een ovenschaal en giet het warme roommengsel erover, zonder de knoflook. Dek de schaal goed af met aluminiumfolie zodat de gratin rustig kan garen.
- 4: Plaats de ovenschaal, afgedekt met aluminiumfolie, in een voorverwarmde oven op 200 °C en bak de gratin 30 minuten. Verwijder daarna de folie, bestrooi de bovenkant met geraspte truffelkaas en zet de schaal nog 15 minuten terug in de oven tot er een mooi goudbruin korstje ontstaat.

Wat is aardappelgratin?

Aardappelgratin is een klassiek Frans bijgerecht dat geliefd is vanwege zijn romige textuur en goudbruine korst. Het bestaat uit dun gesneden aardappelen, meestal gebakken in een mengsel van room en kaas. Door het langzaam garen in de oven trekken de smaken diep in de aardappelschijfjes, waardoor iedere hap zacht, smeuïg en vol van smaak is. Varianten kunnen extra ingrediënten bevatten zoals knoflook, kruiden of luxe toevoegingen zoals truffel.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Aardappelgratin in de oven

De bereiding van aardappelgratin in de oven is verrassend eenvoudig en zorgt voor dat onweerstaanbare romige resultaat. De sleutel is het gelijkmatig schikken van de aardappelschijfjes, het gebruik van een rijke roomsaus en een goede laag kaas bovenop. Door de gratin af te dekken met folie tijdens het eerste bakstadium blijft hij zacht en smeuiig, en de laatste minuten onafgedekt zorgt voor een goudbruin, krokant korstje.

Kan je aardappelgratin vooraf maken?

Ja, je kunt aardappelgratin vooraf maken. Bereid de gratin zoals aangegeven, maar bak hem nog niet volledig in de oven. Bewaar de schaal afgedekt in de koelkast tot je hem wilt serveren. Op de dag zelf schuif je de schaal in de oven en bak je de gratin tot hij gaar en goudbruin is. Zo bespaar je tijd en stress tijdens drukke diners.

Kan je aardappelgratin invriezen?

Aardappelgratin kan ook ingevroren worden, hoewel de textuur iets kan veranderen na het ontdooien. Laat de gratin volledig afkoelen, dek hem goed af en vries hem in een luchtdichte schaal of bakvorm in. Bij het opnieuw bakken kun je de oven iets lager zetten en langer de tijd nemen om de romigheid te behouden en een mooie korst te krijgen.