



# Aardappelgratin

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| Bereiding | 20 Mins                             |
| Gaartijd  | 50 Mins                             |
| Porties   | 4                                   |
| Apparaat  | CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022 |

Romig, aromatisch en goudbruin gegratineerd – de klassieke aardappelgratin zonder kaas. De fijne plakjes aardappel, verfijnd met room en nootmuskaat, maken er het ideale bijgerecht bij vlees en groenten van.

## Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen, geschild, in ca. 3 mm dikke schijfjes
- 1 EL Boter
- 1 Uien, fijn gehakt
- 2 knoflooktenen, fijn gehakt
- 250 ml melk
- 250 ml volle room
- 2 TL zout
- snuijfe Peper
- ¼ TL gemalen nootmuskaat

## Bereiding

De plakjes aardappel in de voorbereide vorm schikken. Laat de boter smelten in een pan. De uien en knoflook toevoegen en op middelhoog vuur glazig stoven. De melk en de room erbij gieten, aan de kook brengen, op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat, overgieten in een maatbeker en fijn pureren. Giet het melkmengsel over de aardappelen. De vorm op een rooster in de koude oven schuiven en met hete lucht vochtig op 180 °C ca. 50 minuten bakken.

**Hot air humid 180 °C gedurende 50 Mins**





## Accessoires

---

Gratinvorm met een inhoud van ca. 2½ liter, ingevet

Rooster

