



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 puren. 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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

04.08.2025

