

VIKING

COOKING DEMO

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrediënten:

- 2 kg aardappelen
- 0.35 l room
- 0.35 l melk
- 5 teentjes look
- Gemalen Emmenthal
150 gr



- Schil de aardappelen en snij ze in fijne schijven. **Droog ze niet af!**
- Verwarm de oven op 220°C.
- Schik de aardappelen in de schaal en strooi er royaal wat versnipperde lookteentjes over heen.
- Gebruik 0,35 l melk en 0,35 l room (voor 2 kg aardappelen) en **warm deze eerst even op.**
- Kruid goed met peper, zout, nootmuskaat en als je wenst nog met tijm en marjolein. Giet dit over de aardappelen
- Zet de gratin gedurende 25 min. **op 200°C** en 20 min. **op 180°C** in de oven.

Opdienen:

Voor het opdienen wordt de gratin nog 15 min. in de oven geschoven op 180°C.