



Aardappelgratin met knoflook en rozemarijn

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

1 kg aardappelen
3 teentjes knoflook, uitgeperst
1 klein takje rozemarijn, de naaldjes fijngesneden
100 g belegen kaas, geraspt
300 ml slagroom
25 g boter
zout

EXTRA NODIG

ovenvaste schaal (of 4 ovenvaste eenpersoonsschaaltjes)

BEREIDING

Vet een ovenvaste schaal in. Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van ½ cm dik. Leg een laagje aardappelplakjes in de schaal en bestrooi ze met zout, een deel van de knoflook, een deel van de rozemarijn en een deel van de geraspte kaas.

Schenk over iedere aardappel wat slagroom. Maak hierop nog 3 tot 4 van deze lagen en bedek de bovenkant met de rest van de slagroom en bestrooi rijkelijk met de rest van de geraspte kaas.

Verdeel de boter in klontjes over de kaas en zet de ovenschaal in de oven zoals hieronder aangegeven. Als u tijd wilt besparen, kunt u voorgekookte aardappelschijfjes gebruiken.

Zet de schaal dan 20-25 minuten op interval stomen van 180 °C.

Zet de aardappelen op niveau 2 en bak ze 45 min. tot ze gaar en mooi goudbruin zijn op 180°C op het 'Combi stomen'-programma. Draai ze tijdens het garen een paar keer om.
