

Aardappelgratin

Ingrediënten

- 2 of 3 teentjes knoflook
- 200 gram gemalen Parmezaanse kaas
- 1250 gram aardappels
- 50 gram boter
- zout, peper
- een kwart liter bouillon

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Pel de knoflook en hak de teentjes met een mes heel fijn.
3. Schil de aardappels en snijd ze in hele dunne plakjes.
4. Beboter een grote ovenschaal en leg er een laag aardappelen in.
5. Strooi er knoflooksnippers, nootmuskaat, zout en peper over en daarna een laagje gemalen kaas.
6. Herhaal dit tot de aardappels op zijn. Strooi de rest van de gemalen kaas erop en leg er wat stukjes boter op.
7. Giet de bouillon langs de rand van de schaal zodat de aardappels voor driekwart onder staan.
8. Bak de gratin in 30 minuten goudbruin.