

# Gratin Dauphinois

Dit regionale gerecht uit de Dauphine bestaat in verschillende variaties. Onder andere met een laag gegratineerde kaas er bovenop. Oorspronkelijk verwees de term 'gratin' niet naar de bovenlaag maar naar de krokante restjes op de bodem van de pan.

Voor 9 personen



## Ingrediënten

1.5 kg bloemige aardappelen  
3 tenen knoflook, geperst  
120 g Gruyère, geraspt  
Zout en peper  
Snufje nootmuskaat  
500 ml room  
200 ml melk

Verwarm de oven voor op 170 °C (gasstand 3). Snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Beboter een vuurvaste schaal. Leg daarin de aardappelen in laagjes en leg tussen elke laag een beetje knoflook, geraspte kaas, nootmuskaat en breng op smaak. Houd een beetje kaas over voor de bovenlaag. Giet de room en melk eroverheen en strooi de rest van de kaas erover.

Laat het vijftig minuten bakken of tot de aardappelen gaar zijn en het vocht geabsorbeerd. Als de bovenlaag te bruin wordt, kunt u de schaal afdekken met folie. Laat tien minuten rusten voor het serveren.