



Aardappel pastinaak gratin

Ken jij het verschil tussen een gratin dauphinois en een gratin savoyard? Wat ze gemeen hebben zijn aardappelen en room. Het verschil zit hem in het al dan niet gebruiken van kaas. Ik maak een variant op de gratin van aardappels want of het nu het ene of het andere is, het blijft een smaakvol en op en top feestelijk bijgerechtje. Voor mijn feesteditie kies ik niet alleen voor aardappelen, maar ook voor pastinaak en heerlijke rozemarijn. Een verrassende combi die de klassieke koning van gratins een hedendaagse toets geeft. Om deze aardappel pastinaak gratin tot feesttopper te maken, mag je nog net dat ietsje meer te geven, kies bijvoorbeeld voor een afsmakende smaakmaker. Wat dacht je van oude kaas? Lekker toch? Zeker wanneer je gaat serveren in afzonderlijke vuurvaste schaaltes zoals deze [Le Creuset](#) mini cocotte.

Wat heb je nodig voor 4 personen:

- 400 g aardappelen
- 400 g pastinaak
- 5 dl room
- 3 teentjes look
- enkel takjes verse rozemarijn
- blaadje laurier
- enkele takjes verse tijm
- vetstof
- vers gemalen nootmuskaat

witte peper
zout (ik koos voor Vahé Salt The Secret Blend)
100 g gemalen oude kaas

Hoe maak je het:

Alles heeft zijn tijd nodig en de temperatuur van de oven is vaak cruciaal. Verwarm daarom alvast de oven voor op 160 °C.

Giet de room in een pannetje. Schil de lookteentjes, maar plet ze met de zijkant van je mes. Doe de geplette teentjes look samen met de takjes rozemarijn, tijm en het blaadje laurier bij de room. Breng op smaak met het zout, peper en wat vers gemalen nootmuskaat. Breng vervolgens het geheel aan de kook.

Schil ondertussen de aardappels en de pastinaak. Gebruik een schaaf om dunne plakjes te bekomen. Belangrijk is om de schijfjes aardappels en pastinaak niet te wassen.

Beboter enkele kleine vormpjes of één grote ovenschaal.

Schik de aardappel-pastinaakschijfjes in de schaal(tjes).

Zeef het geparfumeerde roommengsel en giet het over de groenten tot ze voor driekwart onderstaan.

Zet de schaal(tjes) vervolgens een 30-tal minuten in de warme oven op de functie hetelucht. Strooi er wat gemalen oude kaas over en zet nog een 15-tal minuten in de oven. Controleer regelmatig de gaartijd want elke oven is natuurlijk anders.

Liefs



Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.