# ****Gratin Dauphinois:****

**Ingrediënten:**

* 600 gram aardappels, ongeschild
* 400 ml room
* 1 teentje knoflook
* peper en zout
* handvol kleine blokjes roomboter + stukje boter om de bakvorm in te vetten

**Nodig:**
ovenschaal

**Bereiding:**
1.

Schil de aardappels en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes. Dit kan met de hand maar je kunt het ook met de keukenmachine doen. Spoel de aardappels goed af en dep ze droog op een theedoek.

2.

Pel het teentje knoflook en snijd hem doormidden. Wrijf de ovenschaal aan de binnenkant in met een half knoflookteentje en vet hem in met wat boter. Verwarm de oven voor op 160 graden. Leg een eerste laag aardappels in de ovenschaal en bestrooi met zout en peper.

3.

Ga door met laagjes maken tot alle aardappels op zijn. Pers de halve teentjes knoflook boven de room uit en roer los met wat zout en peper. Giet dit over de aardappels en verdeel tot slot de klontjes roomboter over de bovenkant.

4.

Bak de gratin een uur in de oven totdat de aardappels bijna gaar zijn en verhoog dan de oventemperatuur naar 225 graden zodat de bovenkant goudbruin kan worden.

5.

Laat de gratin voor serveren iets afkoelen.

**Lekker bij de  aardappelgratin is verse spinazie****en gestoomde kabeljauw.**

Eet smakelijk!