Bijgerechten / Frankrijk

Gratin Dauphinois

Papierdunne aardappelschijfjes bedekt met knoflookroom en gebakken tot de bovenkant diep goudbruin is en borrelt, terwijl de binnenkant één enkele, verenigde, zijdezachte massa wordt - het meest toegeeflijke wat je met een aardappel kunt doen.

Tijd 105 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloemige aardappelen (Russet of Maris Piper, geschild)
- ☐ 45 delen Slagroom (zware room)
- ☐ 15 delen Volle melk
- ☐ 3 stuks teentjes knoflook (1 gehalveerd om te wrijven, 2 fijngehakt)
- ☐ 5 delen Ongezouten boter (voor de schotel en puntjes)
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,3 delen Vers geraspte nootmuskaat
- ☐ 0,3 delen Versgemalen witte peper

Zo maak je het.

01 Schil de aardappelen. Gebruik een mandoline die is ingesteld op 2-3 mm en snijd elke aardappel in uniforme dunne rondjes. Spoel de gesneden aardappel niet af; het zetmeel aan de oppervlakte zorgt ervoor dat de room dikker wordt en de gratin tijdens het bakken bindt. Doe de plakjes in een kom terwijl je werkt. De mandolinestand is geen suggestie: plakjes van 4 mm zullen in het midden nog stevig zijn als de bovenkant goudbruin is; Plakjes van 1 mm lossen volledig op.

02 Meng in een grote pan de room, melk, gehakte knoflook, zout, peper en een royale rasp van nootmuskaat. Breng op middelhoog vuur aan de kook, al roerend om het zout op te lossen. Proef de room; deze moet iets te gekruid smaken, omdat de aardappel het zout aanzienlijk zal opnemen. Niet koken. Haal van het vuur en zet opzij.

03 Verwarm de oven voor op 160°C. Wrijf een ovenschaal royaal in met het gehalveerde teentje knoflook en beboter deze vervolgens rijkelijk. Verdeel de aardappelschijfjes gelijkmatig over de bodem, overlappend als schubben. Kruid de laag lichtjes. Ga door met het aanbrengen van laagjes en kruiden totdat alle aardappelen zijn gebruikt. Giet het hete roommengsel eroverheen; het moet ongeveer tweederde van de diepte van de aardappel komen. Stip met boter.

04 Bak op 160°C (320°F) gedurende 60-75 minuten. Open de oven de eerste 45 minuten niet; de aardappel neemt langzaam de room op en het zetmeel verdikt de matrix. Verhoog na 45 minuten de temperatuur tot 190 °C en bak nog eens 15-20 minuten tot de bovenkant diep goudbruin is en aan de randen borrelt. Test de gaarheid door een dun mes in het midden te steken; het zou er zonder enige weerstand doorheen moeten glijden.

05 Laat de gratin 15-20 minuten rusten op kamertemperatuur voordat u deze serveert. Deze rustperiode zorgt ervoor dat de crèmematrix voldoende stevig wordt om schoon te snijden. Serveer in porties met een brede spatel en til ze vanaf de onderkant op. De volgende dag wordt de gratin prachtig opgewarmd — afgedekt met folie op 160°C gedurende 20 minuten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / gratin-dauphinois