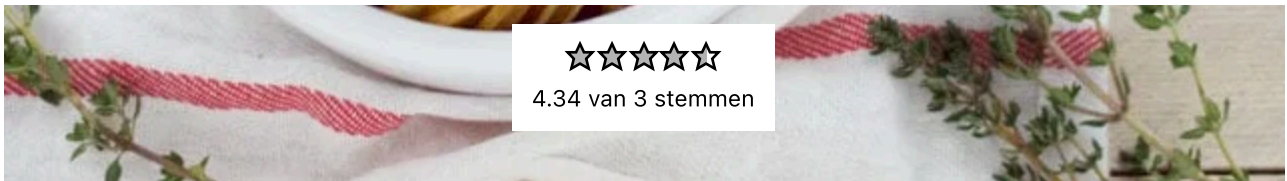




Aardappelgratin met kaas en ui

Aardappelgratin met kaas en ui uit de oven. Een heerlijk bijgerecht waar je iedereen blij mee maakt. Aardappels, ui, kaas en een romige saus.



4.34 van 3 stemmen



Vorbereiding:

10 minuten



Bereidingstijd:

1 uur



Totale tijd:

1 uur 10 minuten

 Hoeveelheid: 4 personen

WAT HEB JE NODIG (INGREDIËNTEN):

- 500 gram aardappelen (iets kruimig)
- 175 ml melk
- 50 gram geraspte kaas
- 2-3 takjes verse tijm
- 1 rode ui (grote)
- 1 eetlepel roomboter (ongezouten)
- 1 eetlepel bloem
- ½ theelepel knoflookpoeder
- peper & zout

ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte.

2. Was de aardappels en snijd ze in dunne plakken. Het is handig om hiervoor een mandoline te gebruiken mocht je deze in huis hebben.
3. Snijd de ui ook in dunne plakjes.
4. Neem een ovenschaal met opstaande rand en vorm een rondje van de aardappelen met daartussen de rode ui zoals op de foto.
5. Ris 2 á 3 takjes tijm en verdeel deze over de ovenschaal.
6. Maak de roux voor de saus. Hiervoor doe je de boter in een steelpan en laat je deze smelten.
7. Zodra de boter is gesmolten voeg je de bloem toe en bak je dit even mee tot het een dikke pasta is. Giet de melk erbij en met een garde roer je er een gladde saus van.
8. Voeg de geraspte kaas toe en haal de pan van het vuur. Breng op smaak met ½ theelepel knoflookpoeder, peper en zout.
9. Giet de saus over de aardappels en bedek de ovenschaal met aluminiumfolie.
10. Zet dit in de oven voor ongeveer 45 minuten tot de aardappels goed gaar zijn. Haal daarna het aluminiumfolie eraf en bak de ovenschaal nog zo'n 15 minuten zodat de kaas goed gesmolten is. Eet smakelijk!

VOEDINGSWAARDEN INDICATIE (PER PERSOON/ PORTIE):

Calorieën: 191kcal | Koolhydraten: 29g | Eiwitten: 7g | Vetten: 4g | Verzadigd vet: 3g

**Merkmamen in dit artikel kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: disclaimer.*



RECEPT BEWAREN?

Klik op 'recept opslaan' en sla hem op in je eigen collectie.