

Pommes Gratine

4 personen

Ingrediënten:	Bijzondere materialen:
<ul style="list-style-type: none">• 1½ grote aardappel per persoon• Melk• Room• Rozemarijn• Tijm• Knoflook• Zout/peper	<ul style="list-style-type: none">• Ovenschaal
Werkwijze:	Kritieke punten:
<ul style="list-style-type: none">• Schil de aardappel• En snijd ze in plakken van 3mm dikte• Doe ze in een ovenschaal• Zet 1 deel melk, 2 delen room op in een pan• Voeg knoflook, rozemarijn, tijm toe• Voeg zout en peper toe• Laat het roommengsel koken• Giet het op de aardappels• Zet het in de oven• Gaar de aardappels verder in de oven	<ul style="list-style-type: none">• Plakken naast elkaar• Maak het iets te zout (aardappels zijn namelijk niet zout)• Voorverwarmt op 180 graden• Prik in de aardappels om de gaarheid te bepalen