



Torentjes van aardappelgratin



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram aardappelen (vastkokend)
- 1 kopje volle melk
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1/4 theelepel nootmuskaat
- 1/2 theelepel zwarte peper (gemalen)
- 2 theelepels verse tijm
- 1 teentje fleur de sel
- 100 gram parmezaan (geraspt)
- 100 gram gruyère
- 2 sneden ontbijtspek (gebakken en verkruimeld)
- 2 eetlepels bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in zeer dunne plakjes. Gebruik hiervoor eventueel een mandoline. Meng ze in een kom met de melk, het knoflookpoeder, de nootmuskaat, de peper, de tijm, de fleur de sel en de Parmezaanse kaas.
- 2.** Neem een muffinvorm met 12 holtes en bekleed deze met bakpapier. Vul de holtes op met stapeltjes aardappelen. Dek alles af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder de folie en bestrooi elk torentje met gruyère en verkruimeld ontbijtspek.
- 3.** Laat nog 20 minuten verder garen. Haal de torentjes uit de vorm en werk af met bieslook.