AARDAPPELGRATIN



Instructions:
Schil en snijd 1 kg vastkokende aardappelen in dunne plakjes. Snijd ook 4 teentjes knoflook fijn. Champignons? Waarom niet?! Snijd een bakje champignons (250gr) in plakjes. Vet een ovenschaal in en vul in laagjes: aardappelschijfjes, champignons, knoflook, peper & zout. Overgiet de ovenschaal met 250 ml slagroom en werk af met 150 gr gemalen Nazareth Kaas en 30 gr boter in stukjes verdeeld over de kaas. Dek af met aluminiumfolie en zet 1u in de oven van 200°C. De folie kan er na 30 minuten af. Smullen maar!

Serves:
4 people
Time to prepare:
80min
Recipe type:
Main course
Difficulty:
2