**Gratin dauphinois**

Nodig:

20 gram roomboter

Knoflook

Zout

Peper

½ kg aardappels geschild en in dunne plakken

125 ml room

125 ml melk

Optioneel:

Geraspte Parmezaan of Emmentaler (hoort officieel niet maar is wel lekker)

Kruiden zoals rozemarijn en tijm

Bereiding:

Vet een ovenschaal goed in met boter, bestrooi met knoflook en zout en bedek de bodem dakpansgewijs met de helft van de aardappels. Giet er de helft van de room en de melk overheen en bestrooi met zout, peper en knoflook. Bedek met het restant van de aardappels en giet er het restant van de melk en room op. Bestrooi wederom met zout, peper en knoflook. Top, indien gewenst, af met de geraspte kaas. Bak circa een uur in een oven op 180 ºC. Test met een sateprikker of de aardappelen gaar zijn.