# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Aardappelgratin (pan haggerty) van Gordon Ramsay**

Nodig:

600 g stevige, vastkokende aardappelen, zoals Desirée

3 grote uien

100 gram sterke cheddar

1 ½ eetlepel olie

20 gram boter, gesmolten

zout

zwarte peper

Bereiding:

Schil en snijd de aardappelen en uien in dunne plakjes, bij voorkeur met een mandoline voor de aardappelen. Rasp de kaas grof en zet apart. Verwarm de oven voor op 190 graden. Verhit de olie in een vrij kleine, ovenvaste koekenpan met een diameter van ongeveer 20 cm. Voeg de uien toe, roer regelmatig, gedurende 6-8 minuten tot ze zacht zijn. Doe over in een kom en zet apart. Leg een laag aardappelen op de bodem van de pan. Bestrijk ze met wat gesmolten boter en breng op smaak met zout en peper, en bestrooi met een dunne laag ui en kaas. Herhaal het in lagen aanbrengen van de ingrediënten, zorg ervoor dat je een laagje met kaas bedekte aardappelen krijgt. Zet de pan op middelhoog vuur en kook 2-3 minuten tot de onderste laag aardappelen goudbruin is. Zet de pan in de oven en bak 25-30 minuten, tot de aardappelen gaar zijn als ze worden doorboord met een klein, scherp mes. De kaas laag moet goudkleurig zijn; zo niet, verhoog de oven dan tot 220 graden.