



Aardappelgratin

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

AARDAPPELGRATIN « MET MORIELTJES »

Ingrediënten

- 2 L Water
- 600 ml koude volle Room (≥ 33% v.v.)
- 120 g **HACO** Morieltjessaus
- 520 g **HACO** Aardappelgratin (1 zak)



Bereiding

Warm op (±50°C) of neem warm water uit de kraan en voeg al roerend met een garde en toe. Voeg daarna toe al roerend met een garde tot een homogene massa. Giet de mengeling in een GN ½ gastronorm en laat deze bakken gedurende 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Laat het geheel afkoelen om daarna per portie te proportioneren met een uitsteekvorm.



Valentijntip !!!

Facultatief!

Naar wens de Aardappelgratin afwerken en bestrooien met

Gemalen kaas



van kok ... tot kok

- ☞ Ideale aardappelbereiding om wildgerechten en vleesgerechten te vergezellen.
- ☞ Eventueel parfumeren met 40 g truffelolie.