



Gratin Dauphinois

FORUM  
culinaire

ONZE RECEPTEN  
Snel en eenvoudig!

## GRATIN "DE SAVOIE"

[OVENSCHOTEL MET SAVOOIKOOL & SPEK]

HJ160711

**Ingrediënten** voor 15 pers. (of ong. 3kg)

- 500 g Savooikool (ong. ½)  
(netto 315 g)
- 100 g Gerookte Spekblokjes
- 2000 ml Water
- 600 ml volle Room (≥ 33% v.v.)
- 520 g **Haco** Gratin Dauphinois (1 zak)

**Bereiding**

De oven op 180°C voorverwarmen.

Snij  
in reepjes/grof en stoof deze gedurende ong. 5  
minuten.

Kleur  
goudbruin in een pan en meng alles bij elkaar.  
Warm

op (ong. 50°C) en giet het water in een

GN 1/2  gastronormbak.

Voeg  
toe en meng daarna al roerend met een garde  
onder de vloeistof samen met de mengeling  
Savooikool & gebakken Spekblokjes tot een  
homogene massa.

Laat de bereiding ong. 75 min. bakken in de  
voorverwarmde oven.

Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te  
dienen.

Laat het geheel in een koelkast volledig  
afkoelen om daarna te portioneren in blokjes of  
uit te steken.

**Facultatief!**

Naar wens de Gratin afwerken en bestrooien  
met

g **RENDEMENT**

vers geraspte Kaas



**van kok ... tot kok**

- ☞ Ideale aardappelbereiding om ..... te vergezellen.
- ☞ Om een fijnere structuur te bekomen van de Savooikool en het Spek in de gratin kan je deze op voorhand fijn cutteren.

☑ HJ160715



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** SWISS