



Gratin Dauphinois

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

GRATIN «PARMENTIER»

[OVENSCHOTEL]

HJ160711

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

- 500 g Uien (ong. 4 st.)
- 1000 g gemengd Varkens/Rundergehakt
- 2000 ml Water
- 600 ml volle Room ($\geq 33\%^{v.g.}$)
- 520 g **Haco Gratin Dauphinois** (1 zak)

Bereiding

De oven op 180°C voorverwarmen.

Snij

in reepjes en roerbak deze in een pan of wok gedurende ong. 5 minuten.

Kleur

goudbruin in een pan en voeg daarbij de gebakken uien toe.

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 tot een homogene massa.

Voeg de mengeling van gebakken gehakt en uien toe en laat de bereiding ongeveer 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.

☑ HJ160715



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

At Gourmets' Service.

Haco SWISS