



Gratin Dauphinois

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

ROMIGE GRATIN DAUPHINOIS

« NATUUR »

C150701

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

2 L Water

600 ml koude volle Room ($\geq 33\%$ v.v.)


520 g **HACO** Gratin Dauphinois (1 zak)

Bereiding

De conbi-oven op 180°C voorverwarmen.

Warm

op (ong. 50°C)

Giet het water in een **GN 1/2**  gastronormbak.

Voeg

toe en los daarna al roerend met een garde op.

Meng tot een homogene massa en laat deze bakken in de voorverwarmde conbi-oven.

Bakadvies:

1. Ong. 40 minuten aan 180°C (beetgaar)
2. Ong. 75 à 90 minuten aan 160°C (zacht)

Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te dienen.

Facultatief!

Naar wens de Aardappelgratin afwerken en bestrooien met

Gemalen kaas



— van kok ... tot kok —

- ☞ Voeg in het water 200 g **HACO** Witte Basis MINUTE (roux) toe voor een vastere structuur. Na volledige afkoeling zal de gratin gemakkelijk (perfect) te snijden of uit te steken zijn met een uisteekvorm.
- ☞ Ideale aardappelbereiding om wildgerechten, lamsvlees en varkensvlees te vergezellen.

☑ HJ151017



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