



Gratin Dauphinois

FORUM  
culinaire

ONZE RECEPTEN  
Snel en eenvoudig!

## EXTRA ROMIGE GRATIN DAUPHINOIS

| OM PERFECT UIT TE STEKEN |

C150701

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

- 2 L Water
- 600 ml Room ( $\geq 33\%$  v.v.)
- 200 g **HACO** Witte Basis MINUTE (roux)
- 520 g **HACO** Gratin Dauphinois (1 zak)

### **Bereiding**

De oven op  $180^{\circ}\text{C}$  voorverwarmen.  
Warm  
op ( $\pm 50^{\circ}\text{C}$ ) en voeg al roerend met een  
garde  
en  
toe.  
Voeg daarbij  
en meng met een garde tot een  
homogene massa.

Giet de mengeling in een GN 1/2    
gastronormbak en laat deze bakken  
gedurende 30-35 minuten in een  
voorverwarmde oven van  $180^{\circ}\text{C}$ .  
Laat het geheel afkoelen (liefst een  
nacht) om daarna te proportioneren in  
blokjes of uit te steken.

### **Facultatief!**

Naar wens de Aardappelgratin afwerken  
en bestrooien met

Gemalen kaas



— van kok ... tot kok —

- ☞ Ideale aardappelbereiding om wildgerechten en vleesgerechten te vergezellen.
- ☞ Door de vastere structuur kan u om het even welke vorm aan uw gratin geven.
- ☞ Valentijnsstip; Steek hartjes uit uw gratin en bestrijk die daarna met een Tomaten-fondue.

☑ HJ151017



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