



Gratin Dauphinois

FORUM
culinaire

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

GRATIN DAUPHINOIS

| MET EEKHOORNTJESBROOD |

C150701

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

2 L Water

600 ml koude volle Room (≥ 33% v.g.)

120 g **HACO** Eekhoorntjesbroodsaus


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

Bereiding

De 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

en

op.

Meng tot een homogene massa.

Bak de gratin ong. 30-35 min. in de oven op 180°C.

Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te dienen.

Facultatief!

Naar wens de Aardappelgratin afwerken en bestrooien met

Gemalen kaas



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze aardappelbereiding is perfect om wildgerechten, kalfsvlees en varkensvlees te vergezellen.
- ☞ Variante: vervang de 120 g Eekhoorntjesbroodsaus door 120 g Morieltjessaus.
- ☞ Om de rijkdom van het recept te accentueren smeer je met een borstel 40 g truffelolie op de gebakken nog warm/lauw gratin uit.

☑ 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