



Gratin Dauphinois

ONZE RECEPTEN
Snel en eenvoudig!

GRATIN DAUPHINOIS



C150701BET151221

Ingrediënten

2500 ml Water
 600 ml volle Room (≥ 33% v.g.)
 75 g **HACO** Tomatensaus, (Basis Minute)
 520 g **HACO** Gratin Dauphinois (1 zak)
 160 g Zongedroogde Tomaatjes
 (fijngesneden)

75 g Tapenade van zwarte Olijven
 100 g **of** Zwarte Olijven
 (ontpit! en in schijven gesneden)



van kok ... tot kok

☞ Ideale aardappelbereiding om een lamskroon, enweetikwelnog gezetten.

Valentijntip: de gekoelde aardappelgratin uitsteken met hartvorm. Voor een nog meer gastronomische "finishing touch" de hartvormige gratin napperen met een "topping" van tomaten (zie recept hieronder).

Meng samen in een grote kom 100 g gepelde Tomaten in blokjes, 13 g **HACO** Tomatensaus Minute en 50 g verse Tomaten in fijne brunoise.

Stevig met een garde deze ingrediënten tot een homogene massa mengen.

Plaats de "topping" één uur in de koelkast vóór het gebruik.

Bereiding

De oven op 180°C voorverwarmen.


Warm

op (±50°C) en voeg al roerend met een garde en

toe. Voeg daarbij

en

toe al roerend met een garde tot een homogene massa.

Giet de mengeling in een GN 1/2  gastronormbak en laat deze bakken in een voorverwarmde combi-oven.

Bakadvies:

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

Laat het geheel afkoelen om daarna te proportioneren in blokjes of uit te steken.

Facultatief!

Voor een nog meer Italiaans karakter voeg je samen met de zongedroogde Tomaatjes toe.

Topping:

100 g Tomatenblokjes
 +50 g verse brunoise Tomaten
 150 g
 Vocht-percentage = min. 50%
 50% van 150 g = 75 ml water/sap
 Dosering HACO Tomatensaus 180 g/l
 180 g x 0,075 l = 13,5 g product

[_]xx



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