



Zoete-aardappelgratin met tijm

Een zoete draai op de klassieke gratin met dunne plakjes zoete aardappel in een romige tijmsaus. Prachtig oranje van kleur en heerlijk als bijgerecht bij vlees of gevogelte.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

900 gr zoete aardappelen
300 ml volle room
100 ml volle melk
120 gr geraspte belegen kaas
2 teentjes knoflook
4 takjes verse tijm
1 el boter
zwarte peper en zout
versgeraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een rechthoekige ovenschotel royaal in met de boter.
2. Schil de zoete aardappelen en snijd ze met een mandoline of een scherp mes in dunne, gelijkmatige plakjes van ongeveer 2 mm dik.
3. Pers de knoflook en doe die samen met de room en de melk in een steelpan. Breng het mengsel al roerend tot net tegen het kookpunt, maar laat het niet effectief koken.
4. Ris de tijmblaadjes van de takjes en roer ze door het roommengsel. Kruid royaal met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Haal de pan van het vuur.
5. Schik de plakjes zoete aardappel dakpansgewijs overlappend in de ingevette schotel. Giet na elke laag een scheut van het roommengsel over de aardappelen.
6. Giet het resterende roommengsel gelijkmatig over de volledige gratin en druk de bovenste laag aardappelen lichtjes aan met de achterkant van een lepel.
7. Strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant.
8. Dek de schotel af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten verder tot de kaas goudbruin en licht krokant is, en een mespuntje moeiteloos door de aardappelen glijdt.
10. Haal de gratin uit de oven en laat hem 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Snijd de plakjes zo gelijkmatig mogelijk, bij voorkeur met een mandoline. Zo garen alle plakjes tegelijk en krijg je een mooie, strakke gratin. Voeg indien gewenst een snuifje gerookt paprikapoeder toe aan het roommengsel voor een lichte diepte.

Lekker met

Serveer als bijgerecht bij gebraden kip, lamsrack of varkenshaasje.

Dranktip

Een lichte, fruitige witte wijn zoals een Viognier of een droge Elzasser Pinot Gris past mooi bij de zachte zoetheid van de gratin.