



AARDAPPELGRATIN MET ZACHTE KAAS

INGREDIËNTEN (voor 2 personen)

- 3 - 4 aardappelen
- 200 g Fairebel zachte kaas
- 50 ml slagroom
- Zout

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in dunne plakjes. Blancheer ze in kokend gezouten water gedurende 6 - 7 minuten.

Snijd de Fairebel zachte kaas in kleine blokjes en meng ze met de slagroom in een kom. *Tip: Voeg een paar eetlepels Fairebel melk toe om het mengsel romiger te maken.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Verdeel een paar lepels van de kaassaus over de bodem van een ronde vuurvaste schotel (24 - 26 cm). Bedek vervolgens afwisselend met een laag aardappelschijfjes en een paar eetlepels kaassaus.

Bak de aardappelgratin minstens 20 minuten in een hete oven tot zich een knapperig korstje vormt.

*ONZE TIP

