



Aardappelgratin met bacon

en rodekoolslaw met appeltjes



30-40min



2 personen

Met een mooie ovenschotel kun je de plank niet misslaan, zo dachten de Fransen. En gelijk hebben ze! De traditionele aardappelgratin bestaat uit lagen flinterdunne aardappelschijfjes die overgoten worden met room. Voor een smakelijke oppepper verrijken wij onze gratin met knapperige spekplakjes. De rode coleslaw met appel geeft het gerecht een frisse touch. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker slagroom ⁷
- 1x aardappelschijfjes
- 5g verse tijm
- 1 teen knoflook
- 1x spekplakjes
- 1x rodekoolreepjes
- 1 appel
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 kuipje honing

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Het spek is misschien al zout, maar voor een uitgebalanceerde smaak moet je ook de room stevig op smaak brengen met zout!

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 53.1g, koolhydraten 61.7g, eiwit 18.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng de **slagroom** met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **aardappelschijfjes** toe en kook ze ca. 5min in de **room**. Voeg evt. een scheutje water toe om ervoor te zorgen dat de **aardappels** onderstaan.



4. Gratin opbouwen

Stel de **gratin** samen in een middelgrote ovenschaal: begin met een laagje **aardappelschijfjes**, schenk er wat van de **room** over en leg er dan weer **aardappels** op, enz. Eindig met een laagje **spek**. Schud de ovenschaal lichtjes zodat de **room** zich tussen de **laagjes aardappel** verdeelt. Bak de **gratin** 20-30min in de oven totdat het **spek** goudbruin en knapperig is.



2. Smaakmakers voorbereiden

Pluk de **tijmblaadjes**. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



5. Slaw maken

Meng de **rodekoolreepjes** in een kom met 1tl suiker, 1/4tl zout en 1el olijfolie. Kneed met je handen, zodat de **kool** zachter wordt. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in kleine blokjes. Maak een **dressing** van de **mosterd**, **honing**, 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en peper.



3. Room afmaken

Vang bij het afgieten van de **aardappels** de **slagroom** in een kom op. Roer de **knoflook**, **tijm** en een flinke snuf zout en peper door de **room** (zie kooktip, links).



6. Salade afmaken

Roer kort voor het serveren de **dressing** en **appel** door de **kool**. Serveer de **gratin** met de **salade**.