

Light gratin

Ingrediënten voor 4 personen:

- 800 g vastkokende aardappelen
- 1 ui(en)
- 1 teentje(s) knoflook
- 5 takje(s) jonge tijm
- peper
- 250 ml halfvolle melk
- 1 ei(eren)
- 1 el vloeibare margarine

Bereidingswijzen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes (2 mm).
2. Pel de ui en snijd ze in flinterdunne ringen. Pers de knoflook en snipper de tijm fijn.
3. Neem een vuurvaste kom, wrijf ze in met de vloeibare margarine en leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs op de bodem. Leg hierop enkele uienringen.
4. Maak lagen tot de kom voor 2/3 gevuld is.
5. Klop het ei los in de melk, voeg de geperste look toe en kruid met peper en tijm.
6. Giet dit mengsel over de aardappelschijfjes.
7. Laat gedurende 45 minuten garen in een voorverwarmde oven van 175 °C. Zet de laatste 5 minuten de grill aan voor een bruin korstje.

Bron: <https://zekergezond.be/detail/63e0de89-eff1-4360-a7b0-3d27fb94efbd/light-gratin>

