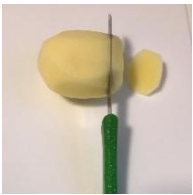


# Aardappelgratin

---

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
125 ml slagroom  
125 ml melk  
70 gram kaas (geraspt)  
1 ei  
½ theelepel zout  
1 snufje peper  
boter om in te vetten  
100 ml water



Schil en was de aardappelen.  
Snijd de aardappelen in plakken en doe ze in een pan.  
Doe het water en het zout erbij.



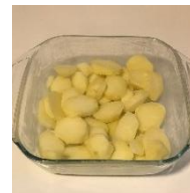
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.  
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 8 minuten laten koken.  
Giet de aardappelplakjes af in een vergiet en laat ze even uitlekken.



Zet de oven op 200 graden.  
Breek het ei in een kopje.  
Zet de rasp op een bord en rasp de kaas,



Schenk de melk en de slagroom in een mengbeker.  
Doe het ei en de peper erbij.  
Klop alles goed door elkaar met een garde.



Vet een ovenschaal in met boter.  
Doe de aardappelplakjes in de ovenschaal.  
Verdeel ze gelijkmatig over de bodem.



Giet het eimengsel over de aardappelplakjes.  
Strooi de geraspte kaas erover.  
Zet de ovenschaal in de oven en bak 30 minuten.

---