**Aardappelgratin (24 Kitchen)**

Voor 4 Personen

**Ingredienten:**

2 teentjes knoflook

2 takjes tijm

300 ml volle melk

300 ml slagroom

1 snufje nootmuskaat

1.5 kg half kruimige aardappels

100 g Gruyère kaas

boter

**Bereidingswijze:**

Totale tijd: 1 uur en 50 minuten

Stap 1:

Verwarm de oven voor op 160ºC. Pel en hak de knoflook. Ris de tijm en hak de tijm fijn.

Stap 2:

Breng de melk, slagroom, knoflook, tijm, nootmuskaat en zout en peper aan de kook. Laat circa 2 minuten trekken.

Stap 3:

Schil en snijd de aardappels in plakjes van 0,5 centimeter. Leg de plakjes in een beboterde ovenschaal en bedek met het roommengsel.

Stap 4:

Rasp als laatste de kaas over de bovenkant zodat deze mooi kan smelten en kleuren in de oven.

Stap 5:

Bak de gratin in circa anderhalf uur gaar.