



Aardappel-bacon gratin

met frisse rode coleslaw



30-40min



Voor 3-4 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 in crème fraîche baden. En kaas? Dat is eigenlijk uit den boze, dus voor een smakelijke oppepper verrijken wij onze gratin met zoutige baconplakjes. De rode coleslaw met appel geven het gerecht een frisse touch.

Wat je van ons krijgt

- Abraham's mosterd ¹⁰
- rode koolreepjes
- verse tijm
- spekplakjes
- knoflook
- appel
- honing
- slagroom ⁷
- vastkokende aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kookpan
- oven
- ovenschaal
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 39.9g, koolhydraten 73.7g, eiwit 18.3g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Was de **aardappels** en snijd ze in zeer dunne plakjes. Breng in een middelgrote kookpan de **slagroom** op middelhoog vuur aan de kook. Voeg de **aardappels** toe zodra de **slagroom** kookt en laat zo ca. 5min koken. Evt. kun je wat water toevoegen om ervoor te zorgen dat de **aardappels** onderstaan.



4. Gratin samenstellen

Verdeel ca. de **helft van de aardappelschijfjes** over de bodem van een ovenschaal. Verdeel de **helft van de baconplakjes** erover, overgiet met **de helft van de room** en maak met de **rest van de aardappelschijfjes** een laag. Verdeel de **rest van de bacon** en **room** erover. Beweeg de ovenschaal voorzichtig om de **room** te verdelen en bak de **gratin** in 20-30min gaar.



2. Smaakmakers voorbereiden

Rits intussen de **tijmblaadjes** van de steeltjes, dit gaat het makkelijkst door dit tegen de groeirichting in te doen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Rode kool kneden

Hussel intussen de **rode koolreepjes** om met 1el olie, zout en een snuf suiker. Kneed goed zodat de **kool** zachter wordt en zet opzij. Snijd de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **vruchten** in 0,5cm grote blokjes. Roer in een grote kom de **mosterd**, **honing**, 2-3el olie en 1,5el azijn met een snufje peper los.



3. Room mengen

Vang bij het afgieten van de **aardappels** de **slagroom** in een grote kom op. Roer de **knoflook**, **tijmblaadjes** en een snuf peper en zout door de **room**. Ondanks dat de **bacon** redelijk zout is, kan dit gerecht een extra snufje zout goed gebruiken.



6. Salade afmaken

Kijk of de **aardappels** gaar zijn door er met een vork of tandenstoker in te prikken. Hussel de **appel** en **dressing** met de **kool** om zodra de **aardappels** bijna gaar zijn en hussel goed om. Serveer de **gratin** met de **salade**.