

Aardappel-aardpeergratin (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 200 gram aardappelen
- 200 gram aardpeer

En verder:

- 1 eetlepel zachte boter
- 1,5 dl melk
- 2,5 dl slagroom
- Een snufje versgemalen nootmuskaat
- 1/2 theelepel zeezout
- Versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 140°C. Vet een ovenschaal in met boter. Schil de aardappelen, was ze en schaf de aardappelen in dunne plakjes. Borstel de aardpeer onder stromend water schoon. Schaaf ook deze in dunne plakjes. Kook de plakjes in 10 minuten in water met wat zout. Giet het af en verdeel de plakjes in een ovenschaal. Meng de melk, slagroom, zeezout, nootmuskaat en peper door elkaar en giet dit over de aardappel/aardpeer. Zet de schaal in de oven en bak de gratin in 30 minuten gaar.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>