

Truffelaardappelgratin met bacon en een witte kool salade met citrus en noten

Deze authentieke ovenschotel maken we dit keer niet met een gewone aardappelen maar met truffelaardappelen. Deze traditionele aardappelgratin met truffelaardappel bestaat uit lagen dunne plakken truffelaardappel. De slagroom zorgt voor een heerlijk volle smaak. De knapperige bacon zorgt de bite. De witte koolsalade maakt het gerecht af. Mmmh! Dat wordt genieten!

Gecreëerd door: Djurre Veensma van Djurre Kookt

Ingrediënten:

2 personen

250 ml slagroom

1 teen knoflook

3 takjes verse tijm

600 gram truffelaardappel

125 gram bacon

½ gesneden witte kool

1 sinaasappel

1 el mosterd

40 gram gebroken walnoten

Bereidingstijd: 40 á 50 minuten

Uit eigen keukenkastje: honing, olijfolie, azijn, peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Pluk de tijmblaadjes.
- Pel en hak of rasp de knoflook fijn.
- Schil de truffelaardappel en snijd ze in gelijke plakken van een halve centimeter.
- Breng de slagroom met de gesneden tijm, knoflook en een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook.
- Voeg de aardappelschijfjes toe en kook ze circa 5 minuten in de room. Voeg eventueel een scheutje water toe om ervoor te zorgen dat de aardappels onderstaan.
- Vang bij het afgieten van de aardappels de slagroom in een kom op.
- Stel de gratin samen in een middelgrote ovenschotel. Voeg de aardappel en room toe.
- Dek het aardappelmengsel af met de plakken bacon.
- Schud de ovenschaal lichtjes, zodat de room zich tussen de laagjes aardappel verdeelt.
- Bak de gratin 20 tot 25 minuten in de oven, totdat het spek goudbruin en knapperig is.
- Tussendoor snijd je de kool ragfijn met een mes of met de keukenmachine. Meng de kool in een kom met 1 el honing, ¼ tl zout, 1 el witte azijn en 3 el olijfolie.
- Kneed met je handen, zodat de kool zachter wordt.
- Brand de noten in een droge pan bruin.
- Schil en snijd de sinaasappel in gelijke stukjes of partjes.
- Maak een dressing van de mosterd, honing, 2 el olijfolie, 1 el azijn en een snuf zout en peper.
- Roer kort voor het serveren de dressing door de kool.
- Serveer de gratin met de koolsalade en de sinaasappelpartjes en noten.
- Eet smakelijk!