Aardappelgratin met spruitjes

Ingrediënten (4 personen)

- 300 gr aardappelen
- 500 gr spruitjes
- 150 gr spek
- 1 ui
- 2 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn
- 2 takje tijm
- 1 blaadje laurier

Omschrijving

1. Schil de aardappelen, was ze en laat ze kort koken (10 mins)
2. Zet ondertussen op een laag vuur een kookpot met de melk en room.
3. Voeg de knoflook (geplet), rozemarijn, tijm, laurier, nootmuskaat, peper en zout toe.
4. Roer regelmatig. Get mengsel mag warm worden, moet laat zeker niet koken. Geef de kruiden de tijd om hun smaak af te geven in de saus.
5. Bak de spekblokjes in een pan.
6. Snijd de aardappelen in dunne plakjes van 3 mm dik en verspreid ze in een ovenschotel. Bouw laag voor laag op, meng samen met de spekblokjes, totdat de schotel voldoende gevuld is.
7. Neem een zeef en giet het mengsel door de zeef in de schotel.
8. Voeg de geraspte kaas toe en plaats de schotel in de oven voor 40 minuten op 180 °C.
9. Was de spruitjes, snijd het onderste van de kruin weg en maak een kruisje met een aardappel met onderaan in de spruitjes.
10. Stoof in een aparte pan de ui aan, voeg blokje vleesbouillon toe en peper en zout.
11. Giet de spruitjes af en voeg de ui hierbij toe. (Optioneel kan je ook spek toevoegen bij de spruitjes ipv bij de gratin).