

Audrey Le Goff



MINUTEN IN
DE KEUKEN

.....

GRATINS



Fotografie:

Nicolas Lobbestaël en Maud Argaiïbi

Styling:

Soizic Chomel de Varagnes en Mathilda Motte



INHOUD

Inleiding	10
Tips en trucs	11

GROENTEGRATINS

Aardappelgratin.....	12
Gratin van rode biet, geitenkaas en pijnboompitten.....	14
Gratin van aubergines, tomatensaus en tomme.....	16
Gratin van gnocchi, kerstomaatjes, mozzarella en basilicum.....	18
Gratin van spruitjes, mosterd, honing en Parmezaan.....	20
Gratin van zoete aardappels, meiraapjes, specerijen, koriander en cantal.....	22
Gegratineerde broccoli- en bloemkoolroosjes	24
Gratin van jonge bladspinazie, gomasio en gorgonzola.....	26
Gratin van knolselderij, appels, cider en camembert.....	28
Gegratineerde Provençaalse tian.....	30
Gratin van courgettes, hazelnoten en roquefort.....	32

GRATINS VAN VIS EN VLEES

Gratin van sint-jakobsschelpen, champignons, sjalotten en witte wijn	34
Gratin van asperges, zalmforel en kruidenkaas	36

Parmentier van kabeljauw met rucola.....	38
Gratin van garnalen, rijstnoedels, kerrie en kokosmelk	40
Provençaalse gratin van sardines en tomaten.....	42
Tartiflette	44
Aardappel-gehaktschotel	46
Gratin van witlof en ham.....	48
Gratin van witte bonen, ham en edammer	50
Gratin van rundergehakt, cheddar, mais en kidneybonen	52
Gratin van schorseneren, rauwe ham en gruyère	54
Gratin van chipolataworstjes en aardappels	56
Gratin van kip, butternut, pinda's en Fourme d'Ambert	58

CRUMBLES, LASAGNES & CO.

Crumble van zalm met dille en limoen	60
Crumble van tomaten en griesmeel	62
Cannelloni met tonijn, tomaten en Chaource	64
Lasagne met ham	66
Hasselback-courgettes, komijn en Munster	68
Hasselback-aardappels met Maroilles	70

INLEIDING

Wat is er aantrekkelijker dan de heerlijke geur van een gratin in de oven? En het hele gezin dat zich naar de keuken haast en verlangend vraagt: 'Wanneer kunnen we eten?' De gratin is een gerecht zonder kapers waar iedereen dol op is, omdat het gezond, smaakvol en troostend is. Daarbij is de gratin een ideale manier om iedereen aan de groenten te krijgen – zelfs de lastigste eters. Groenten verstopt onder een laagje kaas met een krokant korstje... daar smult iedereen van.

Het voorbereiden van een gratin neemt wel enige tijd in beslag. Groenten moeten worden gewassen en gesneden en soms moeten ingrediënten worden voorgekookt. En juist aan die tijd ontbreekt het ons vaak. Dit boek biedt echter uitkomst: 30 recepten waarvan de voorbereiding niet meer dan 7 minuten in beslag neemt. Zo min mogelijk tijd en inspanning voor het beste en lekkerste resultaat!

De recepten zijn een mengselmoes van bekende klassieke gerechten, maar dan in een supersnelle versie, en originele schotels met minder voor de hand liggende ingrediënten als schorseneren, pompoen en rode biet!

TIPS EN TRUCS

- De voorbereiding van de recepten in dit boek neemt weinig tijd in beslag. Dat betekent wel dat de gratins vaak wat langer de oven in moeten, vooral als er rauwe groenten worden gebruikt. Het is belangrijk de gratins langzaam te laten garen in een niet al te hete oven (ongeveer 150 °C en bij voorkeur in een heteluchtoven). Het resultaat: heerlijk zachte, op de tong smeltende groenten met daarop een mooi goudbruin korstje. Kleurt de bovenkant iets te snel bruin, leg er dan een vel aluminiumfolie op.
- Zijn de ingrediënten al voorgekookt, dan hoeft de gratin niet meer uren te garen in de oven. In dat geval zet je de gratin in een hetere oven, maar voor kortere tijd. Het einddoel is altijd een mooi gegratineerd en smakelijk bovenlaagje.
- Sommige groenten hebben de neiging tijdens het garen veel vocht af te geven. Om te voorkomen dat de schotel te nat wordt, kun je 2 tot 3 eetlepels griesmeel, paneermeel of amandelpoeder over de bodem van de ovenschaal verdelen. Deze ingrediënten nemen het overvloedige vocht op.

Met slechte enkele basisingrediënten, een lekkere kaas en minder dan 10 minuten voorbereiding tover je heel eenvoudig een verrukkelijke gratin op tafel!

AARDAPPELGRATIN

4 tot 6 pers. / baktijd: ongeveer 1 uur 30 min. /
eenvoudig / prijs: €



1 kg vastkokende
aardappels
1 teentje knoflook
2,5 dl melk
4 dl volle room
1 snufje gemalen
nootmuskaat
30 g boter
+ 1 klontje
peper en zout

1 • Verwarm de oven voor op 150 °C. Pel de knoflook en wrijf een gratineerschaal ermee in. Bestrijk de schaal vervolgens met een klontje boter.

2 • Schil de aardappels. Snijd ze in dunne plakken en verdeel de plakken over de schaal.

3 • Klop de melk met de room in een mengkom. Kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout. Schenk dit mengsel gelijkmatig over de aardappelschijfjes. Snijd de 30 gram boter in blokjes en verdeel deze over de aardappels. Zet de aardappelgratin 1 uur en 30 minuten in de oven.



GRATIN VAN RODE BIET, GEITENKAAS EN PIJNBOOMPITTEN

4 pers. / baktijd: 15 tot 20 min. / eenvoudig /
prijs: €€

700 g geschilde,
gekookte rode bieten
200 g verse geitenkaas
(rol)
½ tl knoflookpoeder
20 g pijnboompitten
olijfolie
peper en zout

1 • Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een gratineerschaal in met een scheutje olijfolie.

2 • Snijd de bieten in dunne plakken en verdeel de helft ervan over de bodem van de schaal. Kruid naar smaak met peper en zout. Snijd de geitenkaas in plakken. Leg de helft ervan op de bieten in de schaal. Strooi het knoflookpoeder erover.

3 • Doe hetzelfde met de rest van de bieten en geitenkaas. Bestrooi alles met de pijnboompitten en sprenkel er nog wat olijfolie over. Zet de gratin 15 tot 20 minuten in de oven.



GRATIN VAN AUBERGINES, TOMATENSAUS EN TOMME

4 pers. / baktijd: 30 tot 40 min. / eenvoudig /
prijs: €



3 aubergines
1 teentje knoflook
200 g gezeefde tomaten
1 el Provençaalse kruiden
200 g Tomme de Brébis
(halfharde schapenkaas)
3 el olijfolie
peper en zout

1• Verwarm de oven voor op 180 °C. Pel de knoflook en hak hem fijn. Meng in een kom de gezeefde tomaten met de Provençaalse kruiden en de knoflook. Snijd de aubergines en kaas in dunne plakken.

2• Vet een gratineerschaal in met 1 eetlepel olijfolie. Verdeel de helft van de aubergineplakken over de bodem. Sprenkel er 1 eetlepel olijfolie over en kruid naar smaak met peper en zout. Schenk de 'tomatensaus' over de aubergines en leg daarop de helft van de plakken kaas. Doe hetzelfde met de overgebleven ingrediënten.

3• Zet de gratin 30 tot 40 minuten in de oven.



GRATIN VAN GNOCCHI, KERSTOMAAJTJES, MOZZARELLA EN BASILICUM

4 pers. / baktijd: 20 tot 30 min. / eenvoudig /
prijs: €



500 g gnocchi
250 g kerstomaatjes,
gehalveerd
2 bollen mozzarella
(di bufala)
2 dl volle room
1 bosje basilicum
olijfolie
peper en zout

1 • Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een gratineerschaal in met een scheutje olijfolie. Verdeel de kerstomaatjes en gnocchi over de bodem.

2 • Snijd de mozzarella in plakken en verdeel deze over de tomaten en gnocchi. Kruid ze naar smaak met peper en zout.

3 • Meng in een kom de room met het fijngehakte basilicum. Schenk de kruidenroom over de ingrediënten in de schaal en sprenkel er nog wat olijfolie over. Zet de gratin 20 tot 30 minuten in de oven.



GRATIN VAN SPRUITJES, MOSTERD, HONING EN PARMEZAAN

4 pers. / baktijd: 15 tot 20 min. / eenvoudig /
prijs: €

750 g schoongemaakte
spruitjes

2 el mosterd

2 el vloeibare honing

80 g geraspte parmezaan
olijfolie

peper en zout

1 • Verwarm de oven voor op
200 °C. Vet een gratineerschaal
in met een scheutje olijfolie.
Spoel de spruitjes onder koud
stromend water en laat ze
uitlekken.

2 • Meng in een kom de
mosterd, honing, peper en een
snufje zout. Voeg de spruitjes
toe en roer alles voorzichtig
door. Schep de spruitjes in de
schaal.

3 • Strooi de geraspte kaas
erover en besprenkel alles met
olijfolie. Zet de spruitjesgratin
15 tot 20 minuten in de oven.

