

## Aardappelgratin-taartjes (12 stuks)



### Ingredienten

1 kg aardappels (vastkokend)  
250 ml kookroom  
3 eieren  
2 teentjes knoflook  
0,5 bosje bieslook  
1 theel. vers gemalen zwarte peper  
1 theel. zout  
0,5 theel. nootmuskaat  
200 gr. gemalen belegen kaas

### Vorbereiding

Verwarm de oven op 175 graden.

### Bereidingswijze

Aardappels schillen en in dunne plakjes snijden. Kook de aardappelplakjes gedurende 5 minuten.

In een grote kom eieren loskloppen met de kookroom, nootmuskaat, uitgeperste knoflookteentjes, zout en peper. Fijngesneden bieslook en de helft van de kaas er doorroeren.

Meng de plakjes aardappel er voorzichtig doorheen en wel zodanig dat ieder schijfje met het mengsel wordt bekleed.

Vul elk muffinvormpje met aardappelschijfjes en druk ze voorzichtig op elkaar zodat het een geheel wordt. Giet er nog wat roommengsel overheen om de gaatjes te vullen en bestrooi de overgebleven kaas over de vormpjes en doe er wat klontjes boter over.

Zet de vormpjes in de oven en bak de aardappel-taartjes gaar in ca. 25 minuten (pas op dat de kaas niet verbrand). Voel voorzichtig (met satéprikker) of ze gaar zijn en laat ze dan afgedekt afkoelen en "drogen" buiten de oven. Haal de taartjes pas uit de vormpjes wanneer ze volledig zijn afgekoeld.

Een half uur voor gebruik de taartjes verwarmen gedurende 10 à 15 min. in een voorverwarmde oven op 175 graden.