**Bijlage 1: recept aardappelgratin kb / tl**

grondstoffen: grondstoffen saus:

* 100 g ongekookte plakken - 100 ml melk aardappel - 15 g boter
* 100 g ongekookte zoete - 7½ g bloem aardappel met schil - 1 g knoflookpoeder
* 10 g geraspte kaas - 1 g zout
* ½ g zwarte-peperpoeder

**voorbereiding**

* Schil ongeveer 100 g zoete aardappel en snijd in plakken van ongeveer ½ cm.
* Weeg ongeveer 100 g plakken aardappel af.
* Blancheer de aardappel beetgaar in 6 minuten.
* Blancheer de zoete aardappel beetgaar in 4 minuten.
* Meet de temperatuur van het water tijdens het blancheren.

### saus bereiden

* Smelt boter in een pannetje.
* Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat dit garen.
* Voeg ongeveer ⅓ van de melk toe en roer tot een saus.
* Voeg nogmaals ongeveer ⅓ van de melk toe en roer door de saus.
* Meng dan de rest van de melk goed door de saus.
* Voeg de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer goed door.
* Laat de saus al roerend maximaal 1 minuut inkoken tot deze goed gebonden is. Haal het pannetje van de warmtebron af.

### aardappelgratin samenstellen

* Leg in het bakje steeds een laag aardappel en een laag zoete aardappel, totdat het bakje vol is.
* Giet de saus eroverheen, verdeel de geraspte kaas erover en maak het bakje dicht.
* Codeer met de productnaam en de datum en bewaar op de juiste wijze.