

Receptuur Oktoberfest thuis

Een feestelijke maaltijd met aardappel en worst in de hoofdrol, perfect om het Oktoberfest thuis te vieren. De 'gratin dauphinois' kost even wat tijd en moeite, maar hiervoor word je rijkelijk beloond. Overigens kan de gratin ook prima een dag van tevoren worden gemaakt. Warm hem dan ongeveer 15 minuten op in de oven op 160°C. Een bijkomend voordeel hiervan is dat de gratin nog netter in stukken gesneden kan worden. Dit is een recept voor 6 personen.

Gratin Dauphinois

30 gram boter
1 kg aardappels, het liefst iets kruimige
400 ml slagroom
2 tenen knoflook, heel fijngesneden
Versgeraspte nootmuskaat
Zout en peper

Benodigheden:

Ovenschaal (ca. 30x20cm)
Mandoline
Grote stalen kom

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de ovenschaal goed in met de boter. Was en schil de aardappelen, snijd ze in flinterdunne plakken met de mandoline en doe ze daarna in een grote stalen kom. Voeg hier ook de melk, slagroom, knoflook, en flink wat versgeraspte nootmuskaat aan toe. Breng op smaak met zout en peper en schep de aardappelen een aantal keer om. Doe alles in de ovenschaal. Verdeel gelijkmatig en druk goed aan. Mocht er wat room over zijn gebleven in de kom, dan kun je deze eroverheen schenken.

Zet 1¼-1½ uur in de oven, waarbij je de aardappelen elke 15 minuten stevig aandrukt met een spatel. De aardappelen zijn klaar wanneer de bovenkant goudkleurig is en borrelt. Voor een extra knapperige korst kun je de oven de laatste 5 minuten op 190-200°C zetten. Laat eventjes afkoelen voordat je het opdient.

Braadworst

6 (varkens) braadworsten

Bak de worsten in wat boter en olie in 12-15 minuten gaar. Begin hieraan wanneer de gratin bijna klaar is. Keer de worsten regelmatig tijdens het bakken. Ze zijn goed als ze rondom helemaal bruin en lekker knapperig zijn.

(Je zou ook heel goed voor een vegetarische worst kunnen kiezen. Ik heb het zelf ook geprobeerd, het resultaat is prima, wel anders dan een varkensworst.)

Sla

6 kropjes baby romaine sla
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel azijn
1 eetlepel mosterd

Haal de blaadjes sla netjes los, was ze grondig en dep ze vervolgens droog met een theedoek. Snijd de blaadjes door de lengte, en eventueel ook door de breedte. Meng in een grote kom de mayonaise, azijn en de mosterd. Voeg nu ook de sla toe en schep goed om. Breng op smaak met wat versgemalen peper.

Opmaak

6 borden
Grove mosterd
Een klein bosje fijngehakte peterselie

Verwarm de borden voor. Snijd de 'gratin dauphinois' in gelijke stukken. Schep voorzichtig op het bord. Leg een worst naast de gratin, daarnaast een theelepel mosterd en aan de andere kant beetje sla. Garneer met een klein beetje fijngehakte peterselie. Herhaal dit 6 keer. Waarschijnlijk blijft er aan het eind wat sla over, deze kun je los op tafel serveren in een kom.