

Potato stacks

Met tijm, knoflook en Parmezaanse kaas

6 personen

Ingrediënten

- **12** flinke aardappels
- **20 g** roomboter, plus wat extra voor de vorm
- **1 teen** knoflook
- **4 takjes** tijm
- **3 stengels** peterselie, gehakt
- zoutvlokken
- zwarte peper
- **100 g** geraspte Parmezaanse kaas

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 185 °C.
2. Was de aardappels en snijd ze flinterdun op de mandoline. Let op: gebruik altijd het handvat van de mandoline.
3. Smelt de boter in een pan en pers de knoflook erin. Voeg de peterselie, de blaadjes van 2 takjes tijm, zout en peper toe.
4. Laat iets afkoelen en meng de aardappelplakjes in een ruime kom met de kruidenboter.
5. Vet de muffinvorm in en leg een blaadje of takje tijm op de bodem van elk vakje.
6. Stapel in elk vakje een derde van de aardappelplakjes, bestrooi met kaas, stapel weer een derde aardappel en kaas en eindig met de laatste aardappelplakjes tot de vorm vol is.
7. Bak de stacks in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar.

MATERIAAL

Mandoline (met handvat), steelpan, knoflookpers, ruime kom, muffinvorm