



# GRATIN KENTANG & JAGUNG

## BAHAN-BAHAN

- 1 sudu besar mentega
- 4 ulas bawang putih, dicencang
- 600g kentang, dikupas & dihiris
- 2 cawan susu
- 1 telur
- 1/3 sudu kecil garam
- 1/4 sudu kecil lada putih
- 1/2 cawan keju, diparut
- 1/2 tin Jagung Manis Berkrim Ayam Brand 425g



## PENYEDIAAN

Potong kentang dengan nipis menggunakan pengupas. Didihkan susu dan celurkan kentang selama 2 minit. Sapukan mentega pada dulang pembakar untuk menghalang gratin dari melekat. Taburkan sedikit bawang putih. Kemudian, tapis kentang dan simpankan susu ini untuk menyediakan sos gratin. Hiaskan mangkuk pembakar dengan meletakkan kepingan kentang dan jagung lapisan demi lapisan. Ulangi proses ini sehingga kesemua lapisan kentang dan jagung habis diguna dan sehingga mangkuk pembakar 3/4 penuh supaya kita dapat letakkan sos di atasnya.

## SOS GRATIN

Untuk sos, pukul susu yang tinggal tadi bersama telur, garam dan lada dalam mangkuk sederhana. Setelah dicampurkan, tuang sos ini dengan serata diatas lapisan kentang dan jagung dalam mangkuk pembakar. Taburkan sedikit keju parut.

## MEMBAKAR

Panaskan ketuhar kepada 180°C dan masukkan mangkuk pembakar dalam ketuhar sehingga menjadi perang kekuningan. Ini sepatutnya mengambil masa 25-30 minit.

## CARA HIDANGAN

Hidangkan gratin panas dari ketuhar. Hiaskan dengan sedikit herba segar.