

Tartiflette

Ingrediënten:

1	hele	Reblochon
1	kg	vastkokende aardappels
200	gr	reepjes gerookt spek
2		grote uien (ongeveer 200 gr)
10	cl	witte wijn (een klein wijnglas, bij voorkeur uit de Savoie)
		zwarte peper uit de molen
		optioneel: geraspte nootmuskaat

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2x2 cm. Pel de uien en snijd ze in fijne ringen. Snijd de kaas horizontaal doormidden. Snijd de ene helft van de kaas in blokjes van 2x2 cm.

Serveren:

Neem een ruime braadpan of koekenpan met dikke bodem. Verwarm de spekjes een paar minuten op lage temperatuur tot ze gaan kleuren. Voeg de uienringen toe en laat ook een paar minuten kleuren. Voeg dan de aardappelblokjes toe en laat ze 20-25 minuten garen. Schep af en toe om.

Verwarm de oven voor op 200° Celsius.

Voeg de wijn toe aan het aardappelmengsel en roer de aanbaksels los. Laat nog 5 minuten garen. Roer de blokjes kaas, gemalen peper en naar smaak wat nootmuskaat door het mengsel.

Als het een ovenvaste pan is, prima. Zoniet doe het mengsel in een ovenschaal. Leg de andere helft van de kaas met de korst er bovenop (eventueel verdeeld/in stukken gesneden).

Bak gedurende 20 minuten tot goudbruin. Serveer met een groene salade met een vinaigrette die neigt naar zuur.