

Tartiflette

1 kg aardappelen – 200gr gerookt spek in blokjes – 1 grote ajuin – teentje look – 1 grote reblochon kaas – glas witte wijn – 4 eetlepels room

Snij de aardappelen in dunne plakjes, kook ze in water met wat zout en laat afkoelen

Snijdt de ui in stukjes en bak deze even in boter waarbij je er voor zorgt dat de stukjes net glazig worden, voeg de blokjes spek toe en laat kort in de steelpan aanbraden samen met de fijn gesnipperde look, blus het geheel met een half glas witte wijn.

Leg in een ovenschaal een laag aardappels, hierover de spekjes met de ui, overgiet met de room en het resterend half glas wijn. Snij de kaas dwars doormidden, zodat je twee grote stukken krijgt en leg deze met de snijkant naar beneden op de ovenschaal.

Bak het gerecht in een voorverwarmde oven op 220° zolang tot alle kaas is gesmolten en er zich bovenop een mooie korst vormt.