

Tartiflette of reblochon

Ingredienten

8 aardappelen, geschild, goed afgedroogd en in zeer dunne schijfjes gesneden (2 mm)
8 eetlepels spekblokjes
2 teentjes look, fijngehakt
2 uien, in fijne schijfjes gesneden
een 3 tal klontjes boter
tijm en laurier, peper en zout, lookkruiden

(400 ml) droge witte wijn
Voor het gratineren:

2 Reblochon kazen
indien gewenst: Italiaanse kruiden of Provençalische kruiden of Spaghettikruiden

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 175 graden.

Schil de aardappelen, was ze, droog ze goed af en snijd in dunne schijfjes van 2 mm dikte.

Neem een kom en meng hierin de aardappelschijfjes met de stukjes spek, het fijngehakte knoflook, de fijngesneden uien, peper en zout, tijm, laurier en lookkruiden: alles goed mengen.

Neem een ovenvaste pan, laat hierin goed wat boter smelten en voeg er het aardappel-spek-ui mengsel aan toe. Laat een 3 tot 4 tal minuten stoven.

Kruid en blus met wijn tot alles net onder staat.

Dek de pan af met aluminiumfolie en zorg ervoor dat de rand vrij blijft zodat de stoom kan ontsnappen en breng aan de kook:

Zet de pan 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden.

Snijd de kaas in 2 grote schijven en leg nu pas de kaas met de korst naar beneden op de aardappelen. Strooi er indien gewenst Italiaanse, Provençalische of spaghettikruiden over.)

Zet de pan 10 minuten in de oven onder de grill en uw tartiflette recept is tot in de perfectie uitgevoerd.

Bijzonderheden

Gemaakt met de Cramer Koffergrill door Gerard. Hij stuurde mij dit recept uit "De Franse Keuken"??