

Reblochon aardappel schotel

Ingredienten

450 gram vastkokende aardappelen
1 laurierblad
30 g ongezouten boter
1 uien (gehalveerd en in ringen)
75 g lardeerspek
40 ml droge witte wijn (de rest lekker opdrinken bij de maaltijd!)
1/2 Reblochon van circa 500 g
zwarte peper

Bereidingswijze

kook de aardappels met iets zout en een laurierblad in circa 15 min beetgaar.
snij ze in plakjes zodat ze iets zijn afgekoeld
smelt de boter in de pan en bak de uien en het spek lichtbruin en haal uit de pan.
bak de aardappels zachtjes in het resterende spekvet, voeg evt. nog wat boter toe. -
-schep de aardappelen voorzichtig om en voeg de wijn toe en laat alles 1 min koken
leg de aardappels in een ovenschaal, verdeel spek en uienringen erover
snijd de kaas door de helft. Voor de andere helft zijn nog volop andere leuke recepten te vinden!
schraap met een scherp mes de korst van de kaas een beetje af, snij de kaas dwars doormidden, zodat ieder helft nog een korstkant heeft.
leg de kaas op de aardappels met de korst naar boven
bak 15 min afgedekt met aluminiumfolie in een hete oven van 220 C
verwijder de folie en bak nog 15 min, totdat de kaaskorst begint te kleuren.

Bijzonderheden

De Reblochon is een Franse gewassen-korstkaas. Deze kaas komt uit de Haute Savoie. Het plaatselijke kaascomité bedacht een manier om hun kaas beter aan de man te brengen en kwam toen tot dit heerlijke, maar machtige recept. Het smaakt verrukkelijk met een frisse veldsla met sinaasappel/peper-dressing (AH) Wil je hem als complete stoofschotel presenteren, dan kun je naast aardappelen ook allerlei stukjes stoofgroenten toevoegen, zoals (winter)wortel, boontjes, maispuntjes, bleekselderij enz. Maar die moet je vooraf wel voorgaren.