

Beste kookvrienden,

Ik snak zoals jullie naar wat warmte en zon maar de weergoden zijn een andere mening toegedaan. Deze middag heb ik mij dan ook laten bekoren door een traditioneel Frans gerecht nl. "Tartiflette". Het is echte Franse boerenkost maar dit kan ook wel eens best smaken.



## Tartiflette

### Ingrediënten voor 2 personen

- 4 aardappelen
- 1 Reblochon kaas (komt uit de Haute-Savoie en is te koop bij Delhaize)
- Klontje boter
- Laurier
- Tijm
- Provinciaalse kruiden (potje om te strooien)
- 1 teentjes look
- peper
- 1 snee gerookt spek in fijne reepjes versneden

- 1 ui
- Droge witte wijn



### Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen (niet afspoelen). Snijd de aardappelen in schijfjes van 2 mm dik. Versnijd de uien, het spek en hak de look. Meng de aardappelschijfjes met de look, ui en spekblokjes en de kruiden in een kom.
2. Smelt de boter in een pan en stook het geheel gedurende 3 à 4 minuten.
3. Overgiet met de wijn tot het geheel bijna onder staat.
4. Dek af met aluminiumfolie maar zorg ervoor dat de rand vrij blijft zodat de stoom en de wijn kan ontsnappen. Plaats de pan in een oven van 170 graden gedurende 20-25 minuten.
5. Snij de kaas in 2 grote schijven en leg die **met de korst naar beneden** op de aardappelen en zet het geheel nog eens 10 minuten in de oven onder de grill.

Smaakt heerlijk met een gekoeld wit wijntje en een frisse sla.



Opmerking: Voor diegenen die geen pan hebben die in de oven gaat. Gebruik een Voorvaste kom (pirex) en sla punt 2 over. Voeg dan wel 5 minuten bij voor de bereiding in de oven.

Smakelijk.

Jullie hobbykok  
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)