

TARTIFLETTE

Terugdenken aan het skiverlof.

Genieten van wat extra wamte in de koele sneeuw met de zon in je gezicht.

Benodigdheden : voor **4** personen

1	kg	Aardappelen – type Nicola, Charlotte
250	gr	Geookte spekblokjes
1	st	Ui - grote
1	blok	Reblochon de Savoie (kaas) (ong 450 gram)
6	el	Room
		Peper en zout
		Olijfolie

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Schil 1 kg aardappelen (type Nicola of Charlotte) en snijd ze in kleine blokjes

Versnipper 1 grote ui.

Neem een grote pan, giet er wat olijfolie in en bak de aardappelen en de ui een tiental minuten.

Wanneer de aardappelen goudbruin beginnen te zien doe je er

250 gram gerookte spekblokjes bij.

Als deze gaar zijn kan je alles stevig afkruiden met peper en zout.

Schep er nu 6 el room door.

Neem een ovenschotel en doe er de aardappelmengeling in.

Neem een Reblochon (Franse kaas – ong 12 cm doormeter, ong 450 gram)

Snijd de kaas horizontaal doormidden en dan nog eens in twee. Je hebt nu 4 stukken

Verdeel de kaas over de aardappelen en zet nog 30 minuten in de oven.

Werk af met wat peterselie.

Een stevige lunch. Je kan dan weer zonder moeite de sneeuw in.

=====