

TARTIFLETTE

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 6 grote aardappelen
- 200gr spek*
- 500gr reblochonkaas*
- 150gr emmental*
- ½ l room
- 3 uien
- 1 teentje look
- Peper, zout en muskaatnoot

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aardappelen in blokjes van ongeveer 1 centimeter groot en kook deze beetgaar.
2. Voor de saus nemen we de uien, een teentje knoflook fijngesneden en het spek in blokjes gesneden. Stoof dit alles samen en voeg na 5 minuten de room toe en laat alles 5 minuten inkoken. Kruiden met peper en nootmuskaat.
3. Snijd de reblochonkaas in schijfjes, behoud de korst en leg de schijfjes bovenop de aardappelblokjes. Doe daarna de saus erover.
4. Strooi de gemalen emmental erbovenop.
5. Plaats in een oven van 180 graden gedurende 30 minuten.

Heel lekker met een gemengde salade en druiven*.

