

Tartiflette met witloof en spek

Recept uit de Haute Savoie (tegen Zwitserland/Italië)
Zij die al eens op wintersporten gaan kennen dat zeker.
Lekker comfort food in de herfst, winter, enfin, altijd.
Maar hier gaan we voor Belgische producten.



Benodigheden voor 4 personen

5 stronkjes witloof
2 uien
2 teentjes look (zuid Frankrijk hé)
700 gram vastkokende aardappelen (Charlot, Nicola ...)
2 kl gedroogde rozemarijn
400 gram kaas met karakter (bv Pavé de Herve = uit Limburg (stinkkaas))
7,5 dl witte wijn (dat is een fles)
200 gram gerookte spekjblokjes
boter
peper en zout

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 190°C.

Snijd het witloof in repen en de uien in ringen.

Bak de spekblokjes krokant in een bakpan zonder vetstof.

Voeg daarna de uienringen en witloofreepjes toe.

Schep alles om en pers er de look bij.

Meng en zet op een laag vuur.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes, eventueel met behulp van een mandoline.

Kruid de aardappelplakjes met de rozemarijn, peper en zout.

Snijd de korst van de kaas en snijd in kleine blokjes.

Neem een diepe ovenschaal en verdeel het witloof met spek over de bodem.

Leg de aardappelen er bovenop alsook de kaasblokjes.

Druk goed aan.

Giet er de wijn over en zet de ovenschaal 1 uur in de oven.

TIP! Serveer de tartiflette met een frisse kruidensalade.