

# GOED EN LEKKER

## RECEPT

### Tartiflette

Dit heerlijke kaasgerecht komt uit de Haute-Savoie, de Franse Alpen. Een ideaal gerecht tijdens de koude donkere maanden.

#### Ingrediënten:

- 1,5 kg vastkokende aardappels
- 300 gram spek of bacon
- 400 gram reblochon of camembert
- 3 uien
- 4 takjes tijm
- 1 dl droge witte wijn
- 200 ml kookroom of 4 eetlepels crème fraîche

Aantal personen: 4

Vorbereiding: 30 min

Totale bereidingstijd: 60 min

Vorbereiding	
1.	Snij de spek of bacon in grove blokjes
2.	Snij de uien in mooie ringen
3.	Haal de tijmblaadjes van de takjes
4.	Kook de aardappel 20 minuten. Giet de aardappels af en spoel ze koud zodat je kan snijden in plakken van ongeveer een halve cm.

Bereidingswijze	
1.	Verwarm de oven voor op 200 graden
2.	Bak de spek of bacon uit in een koekenpan op hoog vuur. Zodra het vet uit de spek of bacon is gesmolten voeg je de sjalotten toe. Bak de sjalotten 2 minuten mee en zet het vuur halfhoog. Voeg vervolgens de tijm toe. Bak deze ook nog even 2 minuten mee.
3.	Blus nu het geheel af met de witte wijn, haal de pan van het vuur en voeg nu ook de kookroom toe en mix alles goed.
4.	Vet een grote ovenschaal in met een beetje boter. Verdeel de aardappelschijfjes in lagen over de ovenschaal en schep de saus over de aardappels.
	Snij de kaas in mooi plakken en verdeel deze boven op de ovenschaal. Zet het geheel nu 30 minuten in de oven zodat de kaas goed smelt en er een mooie goudbruine kleur over het gerecht komt.