

TARTIFLETTE

Recept voor: 6 personen

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 35 minuten

Wat is Tartiflette?

Tartiflette is een traditioneel Frans aardappelgerecht afkomstig uit de Savoie in Frankrijk, meer bepaald uit de omgeving van de Franse Alpen en vandaar tevens ook de naam tartiflette savoyarde. Tartiflette is een heerlijk wintergerecht, dat traditioneel geserveerd wordt na een lange dag op de skipistes in de Alpen. Uiteraard kan dit smakelijke gerecht gerust het hele jaar door gegeten worden, niet enkel in de winter.

Het belangrijkste ingrediënt om een traditionele tartiflette te maken is de Reblochon kaas, een semi-zachte kaas met een gewassen korst uit de Haute-Savoie regio in Frankrijk, gemaakt van ongepasteuriseerde melk. Reblochon kaas heeft een rijke smaak, licht nootachtig en geeft de tartiflette schotel zijn typische en traditionele smaak.

Benodigheden

500 gram Reblochon
 150 gram spekreepjes
 1.5 kg vastkokende aardappelen
 3 uien
 2 knoflooktenen

100 gram crème fraîche
 scheut witte wijn
 scheut olijfolie
 Zout, peper en nootmuskaat



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de aardappels met schil tot ze beetbaar zijn. Pel de ui en snijd op de mandoline (of rasp) dunne ringetjes van. Dit kan uiteraard ook met een keukenmes. Plet de knoflooktenen en hak deze fijn. Doe de olijfolie in een koekenpan, laat warm worden en fruit de uienringen en de knoflook aan. Wanneer de uien mooi glazig zijn voeg je alle spekblokjes toe. Bak de spekblokjes kort mee en blus af met een goede scheut witte wijn. Laat kort de alcohol verdampen en haal de pan van het vuur. Houd ondertussen de aardappels goed in de gaten. Deze mogen beetbaar zijn en zeker niet verder.

Wanneer de aardappels goed zijn mogen ze van het vuur en kun je ze afgieten. Laat kort afkoelen want anders verbrand je bij de volgende stap je vingers. We gaan de aardappels pellen nu. Dit kan werkt het best bij een zo warm mogelijke aardappel. Kijk zelf wanneer dit het best voor je lukt. Leg de aardappel op een snijplank en verwijder de schil en leg deze apart. Wanneer alle aardappels geschild zijn gaan we ze snijden. Dit doen we in plakjes van ongeveer 1 cm breed.

Pak een ovenschaal en bekleed, dakpansgewijs, de bodem met de aardappelschijfjes. Wanneer de eerste laag de bodem bedekt strooi je naar wens nootmuskaat over de aardappels. Peper en zout mogen ook over de aardappels worden gestrooid. Herhaal dit een paar lagen tot je 1,5 cm van de rand van de ovenschaal af zit. Voeg tussen alle lagen zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.

Bekleed de aardappels met de ui en spekjes. Wanneer de aardappels bedekt zijn smeer dan de crème fraîche erover. Je smeert als het ware de bovenkant dicht.

Als laatste snijd je de Reblochon in vier gelijke delen. Het beste kun je hiervoor de Reblochon halveren, vervolgens de kaas op zijn platte kant zetten zodat je deze makkelijk over de helft kan snijden. Uiteindelijk krijg je vier halve Reblochon plakken. Bedek hiermee de crème fraîche. Plaats de ovenschaal in de oven en bak af in 35 minuten. Eventueel kun je de laatste 10 minuten de oven op grillstand zetten om de Reblochon beter te laten smelten. Eet smakelijk!