



De Kazerie  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
020-3411231  
[info@dekazerie.nl](mailto:info@dekazerie.nl)  
[www.dekazerie.nl](http://www.dekazerie.nl)

## Tartiflette

Voor 6 personen

### Ingrediënten

- 1 gerijpte reblochon (500 gr.)
- 2 kg. franse rattes (als je die niet kunt vinden dan mogen gewone aardappelen natuurlijk ook!)
- 200 gr gerookte spekblokjes (zelf vinden we Panchetta veel lekkerder ;-))
- 1 tot 2 dl.creme fraiche
- 10 cl witte wijn
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 2 in ringen gesneden uien
- boter
- zout en peper naar smaak

### Bereiding:

Verwarm je oven op 220 graden.

Snijd de ongeschilde aardappels in dunne plakjes van ongeveer een halve cm en was deze en kook deze zo'n 5 minuten.

- Verhit de boter en fruit de uienringen lichtbruin.
- Voeg het spek/panchetta toe en bak het mee tot het een lichtbruin kleurtje heeft.
- De beetgare aardappelschijfjes toevoegen en alles voorzichtig door elkaar scheppen.
- Voeg de creme fraiche en de witte wijn samen met het uitgeperste teentje knoflook toe en roer het er doorheen.
- Naar smaak peper en zout toevoegen. Wees voorzichtig, het spek/panchetta is al erg zout!
- Schep alles in een ovenschaal.
- Snijd de Reblochon overlans door zodat je twee schijven krijgt. Deze 2 helften leg je op de schotel met de korst naar boven.
- Plaats de schaal zo'n 10 minuten in het midden van de oven.
- Haal de ovenschotel eruit en verwijder de leeggelopen korsten.
- Stop de schaal terug in de oven onder de grill om het geheel een mooie korst en kleur te geven.
- Veel mensen gooien overigens de lege korsten weg, echter, als je ze in kleine stukjes snijdt en naast de warme schotel serveert heb je iets lekkers erbij!