

Tartiflette

Tartiflette is de naam van een plaatselijke aardappelgerecht uit de Haute-Savoie. In de 18^{de} eeuw werden aardappelen hier 'tartoufles' genoemd.

Het is een winters gerecht met aardappelen, spek en ui dat met reblochon kaas wordt gratineerd. Ondertussen begint dit winters gerecht zich ook in de lage landen te verspreiden.



1. BENODIGDHEDEN

Tartiflette

- ✓ 700 gr kookvaste aardappelen (nettogewicht)
- ✓ 250 gr uien
- ✓ 200 gr fijngesneden spek
- ✓ boter, peper en zout
- ✓ 2 dl droge witte wijn
- ✓ 1 romige reblochon

Slaatje

- ✓ salademengeling
- ✓ 250 gr kerstomaatjes
- ✓ vinaigrette
 - 8 eetlepels zonnebloem olie – 2 eetlepels balsamicoazijn
 - 1 koffielepel mosterd – 1 eetlepel vloeibare honing
 - peper en zout
 - 1 fijn gesneden sjalot – 1 eetlepel fijngehakte peterselie

2. BEREIDING

1. Schil de aardappelen en snij in plakjes van 0,5 cm dik en kook deze beetgaar.
2. Pel de uien en snij in dunne plakjes.
3. Smelt boter in een pan en bak de spekjes en de plakjes ui.
4. Meng er de plakjes aardappel onder.
5. Voeg de witte wijn toe en laat alles een 10-tal minuten zachtjes sudderen onder deksel. De wijn moet volledig opgenomen zijn door de aardappelen.
6. Doe de mengeling in een ingeboterde ovenschaal.
7. Snijd de reblochon horizontaal doormidden en leg hiervan partjes met de korst naar onderen op de aardappelen.
8. Zet de tartiflette gedurende ongeveer 10 minuten op in de oven op 180 °C en laat hierna even gratineren.
9. Serveer de tartiflette met gemengde salade en tomaten, op smaak gebracht met olijfolie, balsamicoazijn, mosterd, honing, sjalot, peterselie, peper en zout.