



Tartiflette met spek en reblochon

Rijke ovenschotel uit de Savoie met krieltjes, spekjes, ui en een hele reblochon die smeltend over alles heen loopt. Echt bergkost om van bij te komen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 kg vastkokende krieltjes
- 200 gr gerookte spekblokjes
- 2 grote uien
- 1 reblochon (ongeveer 450 gr)
- 10 cl droge witte wijn
- 10 cl volle room
- 2 teentjes look
- 1 el boter
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de krieltjes in de schil ongeveer 15 minuten beetgaar in gezouten water, giet ze af en laat ze afkoelen tot je ze kunt hanteren.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
3. Snijd de afgekoelde krieltjes in dikke schijfjes en de uien in halve ringen.
4. Bak de spekblokjes uit in een droge pan tot ze knapperig zijn en schep ze op een bord.
5. Fruit de uien in het achtergebleven spekvet met de boter glazig, voeg de geperste look toe en bak nog 1 minuut mee.
6. Blus met de witte wijn, laat even inkoken en roer de room erdoor met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
7. Meng de aardappelschijfjes en de spekjes met het uimengsel en schep alles in een ingevette ovenschotel.
8. Snijd de reblochon horizontaal doormidden en leg de twee helften met de korst naar boven op de schotel.
9. Bak de tartiflette 30 tot 35 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
10. Laat een paar minuten rusten en serveer met een frisse groene salade.