



Tartiflette

1/02/2016

Een tartiflette is een klassiek gerecht uit de Franse Haute-Savoie. Het is een stevige herfstmaaltijd op basis van aardappelen, kaas, spek en witte wijn. Kies middelgrote, vastkokende aardappelen die je in heel fijne plakjes snijdt zoals voor een gratin. Je kunt veel soorten kaas gebruiken maar hij moet wel veel smaak hebben. Ideaal bijvoorbeeld om de restjes van een kaas- en wijnavond op te maken.

Extra materiaal:

- pan met dikke bodem (cocote)
- mandoline (eventueel)
- ovenschaal



Ingrediënten voor 10 personen

De tartiflette

- 2.5 kg aardappelen (vastkokend)
- 500 g gerookt spek
- 1 kg kaas (bijvoorbeeld Pavé de Soignies)
- 2.5 fl witte wijn (bijvoorbeeld een Duitse Riesling)
- 5 uien
- 5 teentjes knoflook
- 5 koffielepels gedroogde rozemarijn
- zout
- peper

De salade

- 375 g groene boontjes
- 500 g jonge spinazie
- 1 grote krop eikenbladsla
- 2.5 sjalotten
- 2.5 koffielepels bicarbonaat

De vinaigrette

- 2.5 eetlepels scherpe mosterd
- 5 eetlepels dragonazijn
- 7.5 eetlepels maïsolie
- zout
- peper

bereiding

De tartiflette

- Verwarm de oven voor tot 190 °C.
- Snijd de zwoerd (de harde zijkant) van het spek en snijd het in reepjes.
- Zet een pan met dikke bodem die ook in de oven mag op het vuur en smelt een klontje boter. Bak het spek krokant.
- Pel de uien, halveer ze en snijd ze in fijne ringen. Doe ze bij het spek.
- Pel de knoflook, snijd in stukjes en kneus met een mes. Doe bij het spek en de uien. Roer om en zet het vuur lager.
- Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Dat gaat het gemakkelijkste met een mandoline, maar het lukt ook met een mes. Doe ze in een kom en kruid met een flinke snuif zout, veel peper en rozemarijn. Meng goed door elkaar met je handen.
- Snijd de korst van de kaas en snijd hem in kleine blokjes. Meng met de aardappelplakjes.
- TIP: Je kunt heel veel soorten kaas gebruiken, maar kies altijd voor een krachtige kaas met veel smaak.
- Druk het spek met de ui wat aan. Leg er de aardappelen op en druk ook goed aan. Giet er de wijn over. De aardappelen moeten onder staan.
- Zet 1 tot 1,5 uur in de oven op 190 °C.

De salade

- Breng een pot water aan de kook met een lepel bicarbonaat.
- Breek het steelstukje van de boontjes maar laat het puntige uiteinde zitten. Blancheer de boontjes 5 minuten in kokend water. Laat ze schrikken onder koud stromend water zodat ze hun groene kleur behouden.
- Was de spinazie en verwijder de harde steeltjes.
- Maak de eikenbladsla schoon.
- Pel de sjalot en snijd hem in fijne ringen.
- Meng de boontjes met de spinazie, de sla en de sjalot.

De vinaigrette

- Meng de mosterd met de azijn en de olie tot vinaigrette. Kruid met peper en zout.

Afwerken en serveren

- Doe de vinaigrette bij de salade. Meng voorzichtig. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de salade met de tartiflette.