

# Tartiflette met Herve



30 min



20 min



4 personen

## Ingrediënten

- 400 g zachte Hervekaas B.O.B.
- 1,2 kg vastkokende aardappelen
- 300 g gerookte spekblokjes
- 2 dikke uien
- 15 cl witte wijn
- 10 cl verse room
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper (geen zout !)

## Bereiding

- > Kook de ongeschilde aardappelen gaar volgens de methode naar keuze (water, stoom of microgolfoven), maar zorg dat ze nog wat vast zijn.
- > Verwarm de oven voor op th. 7 - 210°C.
- > Doe de olie, de spekblokjes en de gesnipperde uien in een grote sauteuse. Laat ze 5 minuten op zacht vuur bakken en dan enkele minuten op hoog vuur tot ze goudbruin zijn. Voeg de witte wijn toe en laat 2 minuten op vrij hoog vuur inkoken. Doe er de room bij en kruid met peper. Neem van het vuur.
- > Schil de aardappelen indien gewenst (facultatief), snij ze in dikke plakken. Doe ze bij in de sauteuse en meng. (Doe de bereiding in een ovenschaal als je pan niet ovenbestendig is).
- > Snij de Hervekaas in 8 dikke plakken en leg ze boven op de bereiding. Zet 20 min in de oven.
- > Serveer warm met een flinke portie salade.

## Tip

Je kan de ovenschaal met een gehalveerd looekteentje inwrijven vooraleer je er de bereiding in doet.



Bekijk de video

