



FRANKRIJK TARTIFLETTE

Tartiflette is een machtige aardappelschotel uit de Haute Savoie. Heerlijk na een intensieve skitocht, maar ook niet te versmaden in eigen land na het schaatsen of een fikse winterse boswandeling. Serveer er een groene salade bij.

Ingrediënten voor 4-6 personen

- 200 gram gerookt mager spek, in kleine blokjes
- 2 kilo vastkokende aardappelen, geschild en in dunne plakjes
- peper, zout, nootmuskaat
- 1 rijpe reblochon van circa 450-500 gram (lieft fermier. Zie Feiten en Weetjes)
- 2-4 eetlepels crème fraîche
- bieslook

- > Bak de spekjes uit in eigen vet of in een klontje eendenvet.
- > Vet een ovenschaal in en leg onderin een laag aardappelplakjes. Bestrooi met zout, peper en weinig nootmuskaat. Snijd de reblochon in plakken, verwijder eventueel de korst, en verdeel deze met de gebakken spekjes over de aardappelplakjes.
- > Verdeel er naar smaak een paar eetlepels crème fraîche overheen en zet de schaal in het midden van een voorverwarme oven van circa 180 °C tot de aardappelen gaar zijn en de kaas mooi gesmolten is. Het is aan te raden uit te gaan van bijna gare of voorgekookte aardappelplakjes omdat het gerecht dan eerder gaar is (15-20 minuten). De reblochon houdt dan meer smaak.
- > Bestrooi voor het serveren met fijngeknipte bieslook.

Wintersportgerechten



WIJNTIP:

Ropiteau Frères, A.C. Bourgogne Chardonnay

Vraag aan een willekeurig iemand in Meursault "Waar krijg ik de beste wijn?", en het antwoord luidt steevast: "Chez Ropiteau". Ruim 150 jaar geleden, in 1848 om precies te zijn, begon Jean Ropiteau in Meursault, een plaatsje iets ten zuiden van Beaune, zijn handelshuis in Bourgognewijnen. Daarvóór had de toen 24-jarige kuiper en wijnmaker in zijn geboorteplaats Monthélie reeds de nodige ervaring opgedaan. Al snel nam Ropiteau een prominente plaats in binnen de voorname wijnwereld van Bourgogne.

Bourgogne Chardonnay is een lekkere frisse witte wijn met fruitige tonen. De smaak is aangenaam droog en heeft een plezierige afdronk. Ropiteau selecteert de druiven uiterst zorgvuldig op gezondheid en rijpheid. Aan tafel past de wijn uitstekend bij deze tartiflette, bij vis, wit vlees en gewoon een lekker stukje kaas. Zie voor meer informatie over reblochon blz. 39 Feiten en Weetjes.

