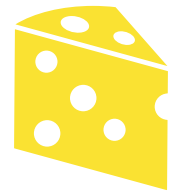


# TARTIFLETTE

met Reblochon



## Recept :

1. Schil de aardappelen, kook deze bijna gaar en snijd deze in schijfjes;
2. Snipper de uitjes;
3. Bak de uien samen met de spekjes in een koekenpan;
4. Verwarm de oven voor op 200 graden;
5. Leg de helft van de aardappelschijfjes op de bodem van een beboterde ovenschaal;
6. Drapeer de spekjes met ui er overheen;
7. Snijd de reblochon (met korst) in schijfjes en leg de helft over de spekjes;
8. Herhaal dit met de andere helft van de aardappels, spekjes en reblochon;
9. Bestrooi met wat vers gemalen peper;
10. Bestrijk het geheel met de crème fraîche;
11. Bestrooi met de bieslook;
12. Zet ongeveer 20 min. in de oven tot de bovenkant mooi gegratineerd is.

Eet Smakelijk!

## Benodigheden :

voor vier personen

- Een hele **REBLOCHON**
- Een kilo stevige **AARDAPPELEN**
- 200 gram **SPEKJES**
- Een eetlepel **CRÈME FRAÎCHE**
- Eén **UI**
- Een beetje **BIESLOOK**

