



Månedens opskrift:

Tartiflette



Denne franske "gratin" er fantastisk på alle umami-parametre. Fedmen fra den franske Reblochon og det salte bacon vil lege om kap med boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på Tartiflette til 4 personer:

- 1 kg bagekartofler**
- 2 store løg**
- 2 fed hvidløg**
- 200 gr creme fraiche 18%**
- 300 gr bacon i tern**
- 250 gr reblochon ost**
- olivenolie eller smør**
- muskatnød**
- frisk persille**
- salt/peber**

Start med at skrælle bagekartoflerne og skær dem i tynde skiver. Kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Hæld vandet fra og køl dem af.

På en pande blancherer du løg, bacon og hvidløg i en sjat olivenolie, eller smør, til det er gyldent. Tag panden af varmen og vend creme fraiche i.

Fordel kartoffelskiverne i et ildfast fad, dernæst lidt af blandingen fra panden - gentag - og slut af med at rive muskatnød ud over, friskværet peber og flagesalt. Top af med din Reblochon ost og gentag processen med muskatnød, salt og peber.

Giv nu din Tartiflette 25 minutter i ovnen ved 180 grader varmluft. Osten skal være gylden og cremet. Servér med frisk persille på toppen, hvis du lyster.

Tip! Bacon kan erstattes med fx champignon, hvis man er vegetar.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk