

Hartige tartiflettes met koolraap, bron Plukheyde deelnemer Annemie



Wat heb je nodig:

- een koolraap, geschild en in blokjes gesneden van 1,5 x 1,5;
- 200 à 300 gr. spekjes natuur (je kan ook bv. 200 gr. natuur en 100 gr. gerookt);
- 2 rode uien, 2 gele uien en 1 echalot (eventueel) in maantjes of reepjes gesneden (je kan ook minder gebruiken of enkel gele ui gebruiken);
- enkele teentjes look (eventueel);
- een scheutje witte wijn;
- een handvol gehakte peterselie (ik gebruikte een handvol peterselie en koriander, maar je moet natuurlijk liefhebber zijn van koriander);
- 1 reblochon kaas;
- 200 of 250 ml room;
- peper volgens smaak.

Bereiding:

- de rutabaga blokjes ongeveer 10' koken tot gaar zijn en afgieten (kooktijd is afhankelijk van de grootte van de blokjes, dus zoals bij aardappelen controleren door er in te prikken);
- de spekblokjes krokant bakken en in een aparte kom opzij houden (gebruik voor het bakken een grote pan of sauteuse, zodat je nadien de andere ingrediënten gemakkelijk kan toevoegen)
- de gesneden ui bakken in het spekvet (eventueel wat vet toevoegen);
- scheutje wijn toevoegen;
- de gebakken spekblokjes, de gekookte rutabaga, de room, de peterselie en geraspte knoflook toevoegen en kruiden met peper, alles mengen endan overgieten in een grote ovenschaal, die je vooraf wat heb ingevet met boter of olijfolie.
- de reblochon in 2 helften snijden en elke helft nog eens middendoor. De reblochon over het mengsel verdelen met de kant van de kost naar boven.
- zet de tartiflette in de oven, verwarmd tot 180°, totdat de reblochon gesmolten is en het korstje ervan krokant is (10 à 20')
- Serveer met een slaatje van veldsla winterpostelein en vinaigrette.

Smakelijk!

PS: met de bovenvermelde ingrediënten maak je een "rijke" tartiflette. Je kan de hoeveelheid spek, room of ui aanpassen.