

## RECEPT VAN DE MAAND

Juli 2011- Als je aan tartiflette denkt, denk je aan vet, koolhydraten en koude winters. Dit streekgerecht is daarom ook erg geliefd bij wintersporters. Maar wij hebben een heerlijke zomerse variant op de kaart staan. Een ideale kost voor bergwandelaars en fietsers dus!

### Zomerse tartiflette

Voor 4 personen:

- ½ kilo aardappelen (of ietsje minder)
- ½ kilo courgettes
- Bosje lente-ui
- Bekertje crème fraîche
- 100 gram rauwe ham
- 1 teentje knoflook
- 250 gram Reblochonkaas
- Scheutje wijn
- 1 geschilde Granny smith



Bereiding:

1. Schil de aardappel en kook ze tot ze half gaar zijn en snij ze in dunne plakken.
2. Snij de courgette in dunne plakken
3. Snipper de lente-uitjes en de knoflook en bak ze licht aan in de pan. Blus af met een scheutje witte wijn.
4. Leg een laagje van het aardappel-courgette-mengsel in een ingevette ovenschaal. Besprenkel deze met de crème fraîche en leg hier wat plakjes rauwe ham en knoflook en uitjes bovenop. Hierna maak je weer een laag aardappels en courgette.
5. Snij de reblochon in reepjes en leg ze kruislings op de groenten.
6. Bak de tartiflette 25 minuten op 200 graden in een voorverwarmde oven.
7. Garneer met een takje tijm en wat blokjes Granny Smith.
8. Lekker met een frisse salade en een droge witte wijn met een zuurtje en een beetje pétillant, zoals de Fendant of een Marin.