



# Tartiflette met een Belgische twist



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

800 gram vastkokende aardappelen  
bakboter  
1 ui  
150 gram ganda hoeveham  
3 stronkjes witloof  
1/2 theelepel gedroogde rozemarijn  
50 ml room  
220 gram raclettekaas  
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Bak de aardappelblokjes in boter goudbruin.
- 2.** Snipper de ui en snij de Gandaham in reepjes. Schep alles onder de aardappelen. Roerbak gedurende 2 minuten.
- 3.** Snij het witloof fijn en voeg toe aan de pan. Stoof kort mee tot het licht geslonken is. Kruid met de rozemarijn, peper en zout. Giet de room erbij en meng goed.
- 4.** Vet een ovenschaal in en leg de helft van de raclettekaas op de bodem. Schep het aardappel-witloofmengsel in de ovenschaal en leg er de rest van de raclettekaas op.
- 5.** Bak 25 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
- 6.** Werk de tartiflette af met de peterselie en serveer meteen.