**La touffaye**

uien  
aardappelen  
mager gerookt spek  
smout

vloeiende bloem  
tijm  
laurier  
chicorei  
peper en zout  
gerookte braadworsten

Weeg gelijke hoeveelheden ui en aardappelen af. Snijd het spek in reepjes. Snijd de uien in halve maantjes en de geschilde aardappelen in vier. Bak de ui en de spekjes samen in een beetje smout in een gietijzeren casserole tot de uien goudgeel van kleur zijn.

Meng de bloem met de bereiding tot een roux. Voeg de aardappelen toe. Doe er een takje tijm, een paar blaadjes laurier en een koffielepeltje chicorei bij. Kruid met een paar draaien uit de peper- en de zoutmolen.

Hou het vuur laag en roer alles goed om met een houten lepel zodat de rauwe aardappelen de goudgele kleur van de uien overnemen. Leg de braadworsten erbij in de pot en giet er nu water bij. Dat is ongeveer 1 ½ liter voor 2 Kg aardappelen. Laat sudderen op een zacht vuurtje zonder deksel tot de aardappelen goed gaar zijn. Blijf bij de pot en roer regelmatig om.

Dit gerechtje wordt begeleid van een brandnetelsalade met hardgekookte eieren.