**Tartiflette met witloof en beenham**

reblochon
vastkokende aardappelen
beenham
uien
witloof
knoflook

room
witte wijn
tijm
oregano
rozemarijn
peper en zout
nootmuskaat

**Voorbereiding**. Kook geschilde vastkokende aardappelen gaar. Laat afkoelen tot lauw en snijd ze op schijfjes. Snijd een paar uien in halvemaantjes. Plet een halve bol gepelde knoflookteentjes. Snijd de poepjes weg van een paar kleine witloofstronkjes en verdeel die in losse blaadjes. Snijd een dikke plak beenham in blokjes.

Het is strikt genomen niet nodig, maar ik snijd de korst weg van de reblochon. Halveer de kaas in de breedte en snijd die twee schijven nog eens in twee.

**Bereiding.** Fruit de uien in een hete pan met bruisende boter. Voeg na een tweetal minuutjes de witloofblaadjes en de knoflookteentjes toe. Kruid met peper, zout, Provençaalse kruiden en geraspte nootmuskaat. Roerbak tot de uien en het witloof beginnen te kleuren.

Voeg nu een flesje culinaire room en een half glas witte wijn toe. Meng alles goed en laat op middelhoog vuur uitdampen en inkoken tot sausdikte. Voeg de blokjes beenham toe om ze mee op te warmen.

Beboter een gratineerschotel. Bedek de bodem met de helft van de gekookte aardappelschijfjes. Schep daarop met een schuimspaan de mengeling van uien, knoflook, witloof en hamblokjes. Dek af met een nieuwe laag aardappelschijfjes. Leg bovenop de halve schijven kaas.

Zet de schotel 25 minuten of langer in een oven voorverwarmd op 185°C en dat tot de kaas gesmolten en gegratineerd is. Een hogere temperatuur hoeft in dit recept niet, omdat alle ingrediënten reeds vooraf geprepareerd zijn.

Dien onmiddellijk op, eventueel met wat stokbrood en een fris slaatje.