GENERELL

Tartiflette

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Potatisgratäng à la France. Härliga smaker av fransk ost och vitt vin i en mumsigt magisk blandning.

60

Huvudrollen i den här potatisgratängen är den franska kittosten reblochon som samsas med bland annat bacon, vitt vin, grädde och lite smetana. Recepten på tartiflette kan variera mellan olika kockar, men osten har alltid en given plats. Om du inte finner reblochonost, kan du välja en annan kittost.

INGREDIENSER

1.4 kilogram skivad mjölig potatis
4 stycken finhackade vitlöksklyftor
300 gram strimlade baconskivor
2 stycken skivade gula lökar
0.5 deciliter smetana eller créme fraiche
2.5 deciliter vispgrädde
1 tesked grovmalen vitpeppar
2 kryddmått muskotnöt

3 deciliter halvtorrt vitt vin
1 tesked salt
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka potatisen tills de är al dente, häll av vattnet och låt potatisen svalna något.
2. Stek bacon på medelvärme i cirka 4 minuter, efter cirka 2 minuter tillsätter du lök och vitlök.
3. Blanda vispgrädde, smetana, vitpeppar, salt, muskot och vin.
4. Skiva/dela osten i små bitar, ta bort eventuellt mögel.
5. Varva potatis, bacon/lökblandningen med hälften av osten i en ugnsform. Toppa med resterande ost och häll på gräddblandningen.
6. Grädda mitt i ugnen på 200 grader med aluminiumfolie de första 15 minuter och sedan utan i ytterliggare 15 minuter på näst nedersta nivån.
7. Servera som ensamrätt med en sallad eller med en god köttbit eller kyckling och färsk timjan.