



# Tartiflette med gratineret ost, bacon, løg og kartofler

Originalopskriften på tartiflette stammer fra de franske Alper og laves med Reblochon ost. Men da denne ost kan være svær at finde, er her en lækker, smovset version med Brie. Det er et hit hos familien! Nyd en sprød hvidvin til, mens du drømmer dig til de franske Alper.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: Ca. 1 time

Antal personer: 4

## Ingredienser

- 1 kg små faste kartofler
- Ca. 300 g god kvalitetsbacon skåret i tern
- 1 hel Reblochon ost eller 2 pakker brieost (gerne en smagfuld en, fx Brie de Meaux)
- 4 spsk. smør
- Ca. 6 toppede tsk. cremefraiche 38% (dem med mindre fedtindhold kan skille, når det opvarmes)
- 2 store løg eller 3-4 mellemstore løg
- Evt. 1 fed hvidløg
- Evt. 1 knsp. muskatnød
- 1 sjat hvidvin
- Friskværet peber
- Evt. lidt purløg til at drysse på

Tilbehør:

- Sprød grøn salat eller spæde spinatblade

## Fremgangsmåde

1. Tænd oven på 200 grader.
2. Rens kartoflerne, men bevar skindet. Kog dem 5-10 minutter i saltvand. De må ikke blive gennemkogte og skal helst bevare fastheden. Hæld vandet fra.



## Til denne ret anbefaler vi



**Leirana**

Bodegas Forjas Del Salnes

Galicien, Spanien

Varenr. 3138636



**La P' tite Vauvise, Touraine Sauvignon**

Domaine Mathieu & Benoit

Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1462536



**Murphy-Goode Chardonnay**

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6437136



**Spätburgunder, Alte Reben**

Weingut Michel

Baden, Tyskland

Varenr. 4249636





3. Svits baconternene, til de er let sprøde/let gyldne. Hæld fedtet fra. Læg bacon på en tallerken eller i en skål.
4. Skær løgringe.
5. Smelt 2 spsk. smør på den samme stegepande og svits løgringene ved mellemlav varme i 8-10 min., til de er bløde og let karamelliserede. Læg dem på en tallerken eller i en skål.
6. Skær kartoflerne i flotte, ensartede stykker (med skind) - fx ved at halvere dem 3 gange.
7. Smelt 2 spsk. på den samme stegepande og brun kartoflerne, til overfladen er sprød og gylden.
8. Gør et ildfast fad klar - evt. ved at gnide 1 fed hvidløg på fadets inderside. Hæld en lille sjat hvidvin i, det skal nok blive godt.
9. Forbered osten: lige meget om du bruger Reblochon eller Brie, så gem skimmelskorpen.
  1. Har du Reblochon: del den i bredden (så du ender med 2 cirkler). Den ene cirkel skæres i skiver, mens den anden cirkel gemmes - skal bruges som en krone på toppen af retten, inden den skal i ovnen.
  2. Har du brieost: skær begge brier i skiver. Bemærk - den ene halvdel af osten skal fordeles i midten, mens den anden lægges på toppen af retten.
10. Fordel skiftevis ingredienserne i lag i fadet: start med halvdelen af kartoflerne, derefter et lag med alle løg, så halvdelen af baconern, så halvdelen af osten (den i skiver), så resten af kartoflerne og igen bacon. Drys med peber og evt. muskatnød.
11. Fordel cremefraiche ovenpå (den skal nok smelte og fordele sig videre).
12. Læg din sidste Reblochon-cirkel oven på det hele (eller endnu et lag brie) som vist på billedet.
13. Gratiner retten i ovnen i ca. 15 minutter, eller til osten er tilpas gylden.
14. Drys evt. med lidt purløg og servér straks.

**Alternativ:** I denne ret møder det salte (bacon) det søde (de bløde løg) og så det cremede (osten). Den mangler bestemt ikke noget i sig selv og oser af umami. Men retten kan nemt tilpasses, som man har lyst - fx med nogle stykker jalapeños, stegte champignoner eller med andre slags oste.

Men så tror jeg ikke, vi kan kalde den tartiflette længere ;-).

**Tip:** Mon ikke den kan laves på grillen om sommeren? Evt. med en grøn salat med friskbælgede danske ærter ... mums

**Vintip:** Fortrækker du rødvin? Så er en let Pinot Noir/Spätburgunder et fint alternativ.