



Gratin Dauphinois

FORUM  
culinaire

ONZE RECEPTEN  
Snel en eenvoudig!

## GRATIN «TARTIFLETTE»

| OVENSCHOTEL MET SPEK EN REBLOCHON KAAS |

HJ160711

**Ingrediënten** voor 15 pers. (of ong. 3kg)

**Bereiding**

500 g Uien (ong. 4 st.)

300 g gerookte Spekblokjes

2 teentjes Knoflook

1650 ml Water

600 ml volle Room (≥ 33% v.v.)

150 ml Witte Wijn

520 g **Haco** Gratin Dauphinois (1 zak)

300 g Reblochon

De oven op 180°C voorverwarmen.

*Snij*


*in reepjes en roerbak in een pan of wok gedurende ong. 5 minuten.*

*Kleur*

*goudbruin in een pan. Hak*

*fijn en meng daarna alles bij elkaar. Warm*

*op (ong. 50°C) en giet het water in een*

**GN 1/2**  gastronormbak. Voeg en

*toe en meng daarna al roerend met een garde onder de vloeistof tot een homogene massa.*

*Voeg de mengeling van uien, spek en look vervolgens bij de aardappelmengeling toe.*

*Laat de bereiding ong. 45 min. bakken in de voorverwarmde oven.*

*Haal de gratin uit de oven en bedek de gratin met*

*in sneetjes gesneden. Bak de "tartiflette" verder gedurende nogmaals 30 minuten.*

*Laat liefst 10 min. rusten vooraleer op te dienen.*

*Laat het geheel in een koelkast volledig afkoelen om daarna te portioneren in blokjes of uit te steken.*

g RENDEMENT



**van kok ... tot kok**

☞ Een tartiflette is een klassiek gerecht uit de Franse Haute-Savoie. Typisch voor een maaltijd uit een bergachtig gebied, is de tartiflette een stevige maaltijd en verslavend lekker, net zoals een Raclette of Kaasfondue !

☞ Ideale aardappelbereiding om ..... te vergezellen.

☑ HJ160715



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Mail: [culinaire@hacosan.be](mailto:culinaire@hacosan.be) | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss