

Ostehandlerens opskrift på **Tartiflette**

Ingredienser (4 personer):

300 g bacon, skåret i strimler
2 løg, skåret i tern
1 kg kartofler, kogte, pillede og skåret
i store tern
1 reblochon ost (ca. 500 g)
Evt. 1 dl creme fraiche
Evt. lidt hvidvin
Salt og peber

Tilbehør:

En frisk grøn salat med senneps-
dressing og et glas hvidvin.

Svits bacon og løg på en pande.
Bland de kogte kartoffeltern i og
svits med et par minutter.

Skrab ostens overflade med en oste-
høvl. Flæk derefter osten på langs.

Kom blandingen af kartofler, løg
og bacon i et ovnfast fad. Læg de
to halve oste øverst. Kom evt. lidt
creme fraiche og hvidvin ved. Drys
med salt og peber. Bag i ovnen ved
180 grader i 15-20 minutter til osten
er smeltet og let gylden.



Husk osten:
reblochon

Find flere lækre opskrifter
med ost på ostensdag.dk

CASEUS
OST & DELIKATESSER

**OSTENS
DAG**