

Morbiflette

Ingrediënten voor ? personen:

- * 1 kg vastkokende aardappelen(Krieltjes)
- * 1 voorgekookte Morteau-worst
- * 2 uien
- * 2 teentjes knoflook
- * 20 cl witte wijn
- * 400 g gerijpte Morbier-kaas
- * 2 el crème fraîche
- * Peper

Bereiding:

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 210°C.

Worsten en ui bakken: Bak de worstenblokjes de in ringen gesneden ui en de look in een koekenpan tot de ui zacht en glazig is en de worstjes lichtbruin zijn.

Aardappelen: Spoel de aardappelen en snijd ze in plakjes van 2 cm.en voeg ze toe aan de worstenmengeling. Roer goed door elkaar en voeg de wijn en de room toe, roer opnieuw en laat 20 min. Pruttelen.

Schaal opmaken: Vet een ovenschaal in. Verdeel het uien- aardappel en worstenmengsel gelijkmatig over de bodem.

Kaas erop: Snijd de Morbier-kaas in plakken en leg deze bovenop de schaal.

Bakken: Zet de schaal 30 min. in de voorverwarmde oven tot de kaas volledig is gesmolten en een mooie goudbruine korst krijgt.

Tip: Serveer de morbiflette met een frisse groene salade en een glas witte wijn.