

# Stevig frietje tartiflette stijl



## Ingrediënten

- 2 kg Zoete aardappelfrietjes - Ardo
- 400 g Rode biet spekjes - Ardo
- 150 g Voorgebakken ajuinschijven - Ardo
- 5 g Knoflookblokjes - Ardo
- 5 g Rozemarijn - Ardo
- 150 g Reblochon
- 150 g Emmental
- 1,5 dl witte wijn
- 0,5 dl room
- Maïszetmeel

## Methode

1. Snijd de kaas in stukjes en smelt hem in de witte wijn met room. Voeg de rozemarijn en knoflook toe.
2. Breng zachtjes aan de kook en bind met wat maïszetmeel. Breng op smaak met zwarte peper en houd warm.
3. Frituur de zoete aardappelfrietjes.
4. Bak het bietenspek en de ajuin in de oven tot ze krokant zijn.

5. Vul de bakjes met frietjes, werk af met de kaassaus, de krokante rode biet spekjes en de ajuin.

## **Dit recept is van ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)