Stevig frietje tartiflette stijl



Ingrediënten

- 2 kg Zoete aardappelfrietjes - Ardo
- 400 g Greenway bacon
- 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 de bacon en de ajuin in de oven tot ze krokant zijn.

5. Vul de bakjes met frietjes, werk af met de kaassaus, de krokante bacon en de ajuin.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be