

Herviflette



HERVE KAAS BOB



30 min



20 min



4 personen

Ingrediënten

- 400 g zachte Hervekaas B.O.B.
- 1,2 kg vastkokende aardappelen
- 300 g gerookte spekblokjes
- 2 dikke stronken witloof
- 2 dikke uien
- 15 cl abdijbier
- 10 cl verse room
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

- > Kook de ongeschilde aardappelen gaar volgens de methode naar keuze (water, stoom of microgolfoven), maar zorg dat ze nog wat vast zijn.
- > Verwarm de oven voor op th. 7 – 210°C.
- > Snijd de stronken witloof in de lengte doormidden en snijd ze daarna nog een keer in de lengte door. Bak ze op middelhoog vuur in een pan met een beetje boter, zout en peper gedurende 5 minuten. Zet ze aan de kant.
- > Doe de olie, de spekblokjes en de gesnipperde uien in een grote sauteerpan. Laat ze 5 minuten op zacht vuur bakken en dan enkele minuten op hoog vuur tot ze goudbruin zijn. Voeg het bier toe en laat 2 minuten op vrij hoog vuur inkoken. Doe er de room bij en kruid met peper. Neem van het vuur.
- > Schil de aardappelen indien gewenst (facultatief), snij ze in dikke plakken. Voeg ze toe in de sauteerpan met de witloof en meng. (Doe de bereiding in een ovenschaal als de sauteerpan niet ovenbestendig is).
- > Snij de Hervekaas in 8 dikke plakken en leg ze bovenop de bereiding. Zet 20 min in de oven.
- > Serveer de Herviflette warm met een flinke portie salade.

Tip

Je kan de ovenschaal met een gehalveerd lookteentje inwrijven vooraleer je er de bereiding in doet.



Ontdek
andere
recepten

