

Geflambeerde aardappeltaart met Reypenaer VSOP

Dit is een knipoog naar de Franse klassieker Tartiflette die een populair gerecht is in met name wintersportplaatsen. Gekookte plakjes aardappel zijn als een taart opgebouwd en worden klassiek gecombineerd met spekjes, room en kaas. Vanzelfsprekend is de kaas de sprekende Reypenaer VSOP. Door de taart rijkelijk te overgieten met kirsch kan deze heel spectaculair aan tafel worden geflambeerd wat niet alleen imponerend is voor de gasten, het doet bovendien die Reypenaer mooi gratineren.

Voor 1 aardappeltaart (voldoende voor 4 personen):

600 g vastkokende aardappelen, 1 tl maïzena, 150 g gerookte spekblokjes, roomboter, 8 el zure room, 2 el kookroom, 4 takjes gehakte verse tijm, versgemalen zwarte peper, fleur de sel, 4 cl kirsch, 1/16 Reypenaer VSOP.

Schil de aardappelen, snijd in dunne gelijkmatige plakken en kook net gaar in gezouten water. Giet af en laat uitwasemen op een zeef, spoel deze zeker niet koud in water. Smeer een vuurvaste vorm in met roomboter, leg er dakpansgewijs de afgekoelde plakjes aardappel in en bestrooi lichtjes met maïzena. Bak ondertussen de spekblokjes mooi goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en verdeel over de aardappelen. Verwarm de kookroom met de zure room en laat er ongeveer 10 minuten de gehakte tijm in trekken, breng op smaak met versgemalen peper en fleur de sel en giet over de aardappelen. Plaats de taart in de oven van 180°C gedurende 10 minuten, zodat de saus begint borrelen en de aardappelen volledig gaar worden. Neem uit de oven, beleg rijkelijk met dun geschaafde Reypenaer VSOP en schenk er de kirsch over. Plaats onmiddellijk op tafel en steek vlug aan met behulp van een aansteker. Door het alcoholgehalte zal de kirsch gaan branden waardoor de Reypenaer zachtjes zal smelten.

