

Voilà Tartiflette

met salade en brood

*De smaak van de Savoie
in één ovenschaal*



€22,50
p.p.

Tartiflette

Tartiflette oogt als een traditioneel berggerecht, maar is in werkelijkheid een relatief jonge klassieker uit de Haute-Savoie.

Het gerecht werd rond 1980 bedacht door het Reblochon-kaasgilde, dat hun bijzondere kaas op de kaart wilde zetten bij een breder publiek. Geïnspireerd door het oude streekgerecht péla, ontwikkelden zij een recept waarin Reblochon de hoofdrol speelt.

Samen met aardappelen, spekjes en ui vormt deze smeùige kaas de basis van een ovenschotel die in korte tijd uitgroeide tot een favoriet in Franse bistro's.

De naam Tartiflette is afgeleid van tartiflâ, het lokale woord voor aardappel.

Ondanks zijn recente oorsprong, voelt Tartiflette als een gerecht dat altijd heeft bestaan - rijk van smaak, troostend en perfect om te delen, het hele jaar door.

Bij Voilà

Onze Tartiflette is bereid met originele Reblochon, geïmporteerd uit de Savoie. Goudbruin uit de oven en geserveerd met een frisse salade en knapperig brood. Heerlijk in elk seizoen - met een glas Marestel blanc van Domaine Saint Romain of een Gamay Rouge van Nicolas perret.

