

Kaas & aardappelnestje / Cheese & potato nests



De boodschappen

1 eetlepel boter
1 ui, fijn gehakt
1 laurierblad
100 ml droge witte wijn

500 gram aardappels
1 teentje knoflook, fijn gehakt
200 gram gerookt spek, blokjes of plakjes
250 gram Reblochon (of Brie), in blokjes

De kaas en aardappelnestjes van [Rachel Khoo](#) smaken lekker Frans maar zijn veel lichter.

Zo maak je de aardappelnestjes van Rachel Khoo

Begin met de voorbereiding

Vet een muffin bakblik in, schil, was, droog de aardappels en rasp of snij ze in lucifers.

Snij ook de andere ingrediënten.

Bak ui en knoflook zacht en voeg dan de bacon en het laurierblad toe.

Bak het spek goudbruin en giet de wijn er bij.

Verwarm de oven voor op 180°C

Kook de wijn in tot ongeveer 2 eetlepels, verwijder de laurier.

Roer de aardappel-lucifers door het mengsel en roer van het vuur de kaasblokjes er ook door.

Bak de nestjes in 15-20 minuten goudbruin.

Laat de nestjes een minuutje afkoelen, neem ze uit de vorm.

Serveer de kaas en aardappelnestjes met sla en tomaat.

Kaas & aardappelnestje / Cheese & potato nests



Shopping list

1 tablespoon butter
1 onion, finely chopped
1 bay leaf
100ml dry white wine

500g potatoes
1 garlic clove, finely chopped
200g lardons of smoked bacon
250g Reblochon (or Brie) cheese

The cheese and potato nests of [Rachel Khoo](#) taste deliciously French but are much lighter and they look lovely on the Spring dinner table.

How to make Rachel Khoo's cheese and potato nests

Start with the preparations

Brush a muffin tin with butter, peel, wash and dry the potatoes then grate them into matchsticks.

Chop the other ingredients too.

Fry onion and garlic soft, add the bacon and the bay leaf.

Fry the bacon golden and pour in the wine.

Preheat the oven to 180°C

Reduce the wine to 2 table-spoons, remove the bay leaf.

Stir the potato matchsticks into the mixture, take the pan off the heat then stir in the cheese.

Bake the nests in 15-20 minutes golden brown.

Let the nests cool a minute then remove them from the tin.

Serve the cheese and potato nests with a side salad.