

Ingrediënten voor 6 personen

200 gram kattenspek niet te dik gesneden. 750/800 gram geschilde aardappelen 150 gram geraspte jonge kaas olie voor invetten blikvorm snufj nootmuskaat zout en peper.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Aardappel Spekkoek

Heerlijke aardappeltaart

### Hulpmiddelen

Bakblik circa 30 cm oven Bereiding een dag voor gebruik Magnatron

### Bereidingswijze

OLie het bakblik in Snijd de geschilde , gewassen en gedroge aardappelen in dunne plakjes van ½ centimeter. Bekleed het bakblik met het spek. leg hier een laagje aardappelen op doe er wat geraspte jonge kaas over en dek af met katenspek, bestrooi dit met iets peper en zout en nootmuskaat. Herhaal dit tot alle ingredienten op zijn of de schaal vol is. Dek af met katenspek. Dek het geheel af met aluminium folie en plaats in een voorverwarmde oven van 170° Laat in ongeveer 90 minuten gaar worden. Leg iets zwaars op de aardappelkoek en zet een nacht weg zodat de koek goed wordt aangedrukt. Haal de koek de volgende dag uit de vorm en snijd in plakken van zo,n 2 cm, dien lauwwarm op. Bij te warm opdienen gaan de aardappelen iets van elkaar en is het effect weg. .

### Serveertips

Ik vind het fijn daar dit gerecht een dag van te voren kan worden klaar gemaakt altijd makkelijk als je een etentje geeft, heb je het op de dag zef al druk genoeg met koken.

