**Aardappelen met kaas van Ad Wijgerde**

Nodig:

Aardappelen

Spekjes

Ui of sjalot

Monsterkaas zoals bijvoorbeeld Epoisses of blauwader

Bereiding:

Je schild aardappels in plakken van ca. 5mm en kook deze niet helemaal gaar. Ondertussen bak je spekjes zonder boter totdat ze licht krokant zijn. Dan haal je de spekjes uit de pan en fruit de fijngesneden ui of sjalot aan. Als de ui gereed is, voeg je eerst de spekjes weer toe. Vervolgens giet je de aardappelen af en dit verdeel je over het spekjes/ui mengsel. Dan afdekken met een lekkere monsterkaas en deksel op de pan zodat op een gegeven moment de kaas smelt. Als deze gesmolten is dan kun je eten. Een lekkere Gewurztramminer uit de koelkast smaakt er heerlijk naast.