**Mille-feuille van aardappels met L’Etivaz AOP en hazelnootolie**

Afbeelding met Snack, Fastfood, voedsel, bakwaren

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 10 minuten

Baktijd: 1 uur

Ingrediënten voor 4 personen:

* 80 g boter
* 4 grote aardappels (150 tot 180 g per stuk)
* 4 teentjes knoflook
* Peterselie
* Peper
* 1 snufje zout
* 150 g L’Etivaz AOP in dunne reepjes
* 1 grote eetlepel geroosterde en gehakte hazelnoten

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 °C (ovenstand 7 à 8). Was de aardappels zonder ze te schillen. Dep ze droog.

Pel de knoflook, verwijder de kiem en snijd de teentjes in zeer dunne plakjes.

Plaats een aardappel tussen twee Chinese eetstokjes en maak voorzichtig inkepingen, stop telkens bij de rand van het eetstokje. Steek vervolgens een heel fijn plakje boter in elke inkeping van de aardappel, en om de andere inkeping ook een plakje knoflook. Doe hetzelfde met de resterende drie aardappels.

Schik de vier aardappels in een vuurvaste schaal, zet ze in de oven en bak 40 minuten. Bestrijk de aardappels regelmatig opnieuw met de boter van op de bodem van de ovenschaal.

Hak de peterselieblaadjes fijn. Houd ze apart. Neem de aardappels uit de oven als ze mooi goudbruin zien, schuif dunne plakjes L’Etivaz AOP in elke inkeping en plaats opnieuw 15 minuten in de oven. Neem uit de oven en werk af met een eetlepel gehakte hazelnoten. Breng op smaak met zout en peper. Dien onmiddellijk op.