



## Gepofte aardappeltjes met crème fraîche, bosui en spekjes

🕒 10 + 35 minuten

4 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 kg aardappel (klein) of krieltjes met schil (grote)
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 150 g gerookte spekblokjes
- ★ 150 g crème fraîche
- ★ 1 bosje bieslook (fijngehakt)
- ★ 3 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

**MATERIAAL:** bakplaat

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de aardappels met de olijfolie en bestrooi royaal met (zee)zout.
3. Verdeel de aardappels over een bakplaat en pof ze in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar.
4. Bak intussen de spekblokjes knapperig in een droge, hete koekenpan.
5. Meng in een kom de crème fraîche met de bieslook, zout en peper.
6. Verdeel de crème fraîche over de aardappeltjes en bestrooi met de knapperige spekblokjes en bosui.



**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)