



KOKEN MET EEN BUDGET

Tartaartje met kaasaardappels en courgette

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 25 g boter of vloeibaar bakproduct
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 500 g aardappel (geschild, in blokjes)
- 🛒 1 courgette (in blokjes)
- 🛒 ½ ui (gesnipperd)
- 🛒 ½ teentje knoflook (gehakt)
- 🛒 2 tartaartjes
- 🛒 1 el piccalilly
- 🛒 50 g belegen kaas (geraspt)
- 🛒 1 el verse peterselie (gehakt)



ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 25 gram boter met de olijfolie en bak hierin de aardappels 10 minuten met het deksel op de pan.
2. Schep af en toe om.
3. Voeg de courgetteblokjes toe en bak 10 minuten verder zonder deksel.
4. Voeg de laatste 3 minuten de ui en knoflook toe en bak even mee.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Bestrooi de tartaartjes met zout en peper.
7. Verhit de rest van de boter en bak het vlees 2 minuten per kant.
8. Schep het uit de pan en houd even warm.
9. Voeg de piccalilly toe aan het bakvet en roer goed door.
10. Meng de kaas door de aardappels en courgette.
11. Serveer de tartaartjes met de aardappels en de piccalillyjus.
12. Bestrooi het gerecht met peterselie.

TIP: In plaats van piccalillyjus is tomatenjus ook heel lekker. Voeg 100 ml gezeefde tomaten toe aan het bakvet en breng op smaak met gedroogde Italiaanse kruiden.

Bron: boodschappen.nl