



KOKEN MET EEN BUDGET

Gebakken aardappels uit de pan

BIJGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 750 g aardappelen (vastkokend)
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 snufje paprikapoeder
- 🛒 1 tl uienpoeder
- 🛒 ½ tl peper
- 🛒 klontje roomboter of margarine
- 🛒 ½ el olijfolie
- 🛒 snufje zout

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in partjes of blokjes, afhankelijk van wat je het lekkerst vindt.
2. De stukjes hoeven niet allemaal dezelfde grootte te hebben.
3. Kook de aardappelen in ruim water met een beetje zout, maximaal 8 minuten.
4. Zorg ervoor dat ze nog niet helemaal gaar zijn, anders worden ze te zacht tijdens het bakken.
5. Snijd ondertussen de teen knoflook fijn.
6. Laat de aardappelen uitlekken en hussel ze voorzichtig om, zodat ze een beetje ruw worden aan de buitenkant.
7. Dit zorgt voor een krokant korstje tijdens het bakken.
8. Verwarm een combinatie van roomboter en olijfolie in een grote koekenpan totdat de boter licht begint te kleuren.
9. Fruit de knoflook voor 1 á 2 munten.
10. Voeg dan de aardappeltjes toe en breng ze op smaak met paprikapoeder, uienpoeder, peper en zout.
11. Bak de aardappeltjes op middelhoog vuur rondom goudbruin.
12. Zet daarna het vuur wat hoger en bak ze nog een paar minuten extra, zodat er een krokant laagje ontstaat.

TIP 1: Bewaar de gebakken aardappels maximaal 1 dag in de koelkast en warm ze op in de oven voor extra krokant resultaat.

TIP 2: Gebruik margarine voor een vegan en lactosevrij recept.

Bron: leukerecepten.nl

