



KOKEN MET EEN BUDGET

Pommes Anna met mosterd

BIJGERECHT

🕒 20 + 90 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

🥕 300 g vastkokende aardappels (geschild)

🥕 40 g boter

🥕 ½ tl mosterd

MATERIAAL: keukenpapier, ovenvaste schaal, aluminiumfolie, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappels in superdunne plakjes en leg in koud water.
2. Dep vervolgens goed droog.
3. Smelt de boter en giet voorzichtig af om de melkdeeltjes te verwijderen.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Vet een kleine hittebestendige koekenpan of ronde taartvorm in met 1 eetlepel van de geklaarde boter.
6. Leg een laag aardappelplakjes iets overlappend in de pan.
7. Meng de rest van de boter met de mosterd.
8. Bestrijk met een beetje boter, leg weer een laag aardappelplakjes erop en bestrijk weer met boter.
9. Herhaal met de rest van de aardappel.
10. Bedek de pan of vorm met aluminiumfolie en bak circa 50 minuten in de oven.
11. Verwijder het folie en bak nog 20 minuten.
12. Keer om op een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak nogmaals circa 20 minuten in de oven.

Bron: boodschappen.nl

