

Gepofte aardappeltjes

Benodigheden:

- 1 3 middelgrote vastkokende aardappeltjes pp.
- 2 1 eetlepel roomboter pp.
- 3 peper en zout naar smaak.
- 4 2 dl zure room.
- 5 geraspte kaas.
- 6 peterselie of bieslook gesneden.
- 7 eetlepel mager gerookte spekblokjes uitgebakken.
- 8 nodig aluminiumfolie 30x30cm pp.

Bereiden:

- 1 snijd de aardappels met schil in blokjes max 1 cm.
- 2 meng de aardappel blokjes op alu-folie met peper/zout en eetlepel roomboter.
- 3 pakketjes maken en 30 a 40 minuten in de oven op 210 graden.
- 4 Roer de zure room los met peper/zout en geraspte kaas en de peterselie.
- 5 Bak de spekjes uit.

serveren: vouw de pakketjes open en meng
 een dot zure room/kaas/kruiden erdoor.
 aftoppen met kaas en spekjes.