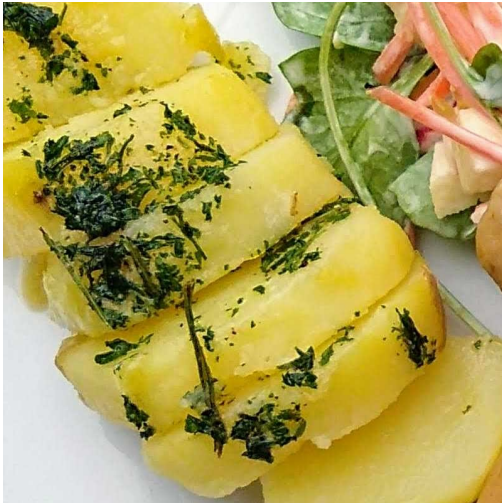


gestoomde aardappel met kruidenboter



Gerechten: Bijgerecht
Categorieën: Aardappelen
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Vastkokende aardappels
vloeibare margarine (Bertolli)
zout en peper
knoflook
peterselie
bieslook

Bereiding

Aardappels wassen en in de schil stomen gedurende 20 minuten.
Knoflook versnipperen.
Bieslook en peterselie fijnhakken.
De aardappels pellen en in plakjes snijden, in vorm houden en in ovenschaal schikken.
Vloeibare margarine mengen met zout, peper en de kruiden.
Doe over iedere aardappel een lepeltje kruidenboter en plaats in de oven op 120 graden voor 5 minuten.

Foto's

