

Sperziebonen, gebakken aardappelen, tartaartje

Week 13

Menugang: Hoofdgerecht

Benodigde tijd: 15 min

Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten (4 personen)

- 900 gram diepvries of verse sperziebonen
- 8 middelgrote kruimige aardappelen
- 4 tartaartjes
- peper, zout
- 3 el vloeibare boter en 2 el zonnebloemolie

Benodigheden

- 2 pannen
- koekenpan

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en maak blokjes kook deze 6 minuten met een beetje zout. Afgieten en laten afkoelen buiten de hete pan.
2. Sperziebonen met een klein beetje water 6 minuten koken.
3. De afgekoelde blokjes aardappel op heet vuur bakken in de 1 el boter en 2 eetl. zonnebloemolie ongeveer 6 minuten.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Tartaartjes bakken in 2 el vloeibare boter kort bakken zodat buitenkant bruin is en binnenzijde warm.

Serveertip:

Serveer met nootmuskaat over de sperziebonen.

Variatie-tips:

- Liever geen vlees; voeg doperwten en witte bonen toe aan de sperziebonen.
- Meer kleur; voeg stukjes rode paprika toe aan de sperziebonen.

- Pittiger, met toevoeging van knoflook en een uitje, allebei snipperen en bak mee met de aardappelen. Ook pittiger met het toevoegen van een gesnipperde rode peper.
- Voor het aardappelblokjes bakken; eerst een gesneden knoflook en ui bakken en dan de aardappelblokjes toevoegen.

