



Smashed potatoes met krab



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 aardappelen
zout
olijfolie
200 gram krab (uit blik, uitgelekt)
1 potje zure room
kruiden (fijngesneden)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de ongeschilde aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat goed uitlekken. Leg de aardappelen op een bakplaat die met olie is besmeerd en druk ze met de onderkant van een steelpannetje plat.
- 2.** Besprenkel met olijfolie en zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. De aardappelen moeten echt mooi goudbruin en krokant zijn. Haal uit de oven en bestrooi met zout.
- 3.** Leg op elk bord één aardappel.
- 4.** Werk mooi af met een beetje krab en zure room.
- 5.** Garneer met de kruiden en zwarte peper.