



Gebakken aardappelen met spek en boontjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (vastkokend)
zout
30 gram boter
30 gram arachideolie
2 uien (groot, in halve ringen)
150 gram gerookt spek (in blokjes)
1 bosje tijm
2 blaadjes laurier
5 salieblaadjes
150 gram groene boontjes (kort gekookt)
peper
2 eetlepels wijnazijn

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in plakjes. Kook deze vijf minuten in lichtgezouten water. Giet af.
- 2.** Smelt de boter en de olie in een grote braadpan. Bak hierin de uien en het spek goudbruin. Voeg de tijm, de laurierblaadjes, de salie en de aardappelen toe. Laat rustig garen. Roer af en toe. Voeg op het einde de groene boontjes toe en laat nog even goed doorwarmen. Breng op smaak met peper en een scheutje wijnazijn.