

GEPOFTE AARDAPPEL MET EEN FRIS SAUSJE

Deze heerlijke gepofte aardappel met een fris sausje is een heel snel en simpel gerecht! Als je een keer niet zoveel tijd en/of zin hebt om te koken is dit een goed alternatief.

Serveren met een lekker stukje vlees en een salade en klaar is je maaltijd!

Tijd: 15 minuten

Boodschappen (voor 2 aardappels):

- 2 grote vastkokende aardappels
- 1 bosui
- 3 eetlepels creme fraiche
- 2 eetlepels mayonaise (of een light versie)
- Verse bieslook
- Zout en peper
- Halve theelepel knoflookpoeder
- Eventueel nog een klein beetje geraspte kaas

wat heb je nog meer nodig:

- Vork, Lepel
- Aluminiumfolie
- Bord
- Magnetron
- Bakje voor het sausje

VRAAG ALTIJD
OF JE MAG GAAN
KOKEN!



SURFSLEUTEL

Hoe maak je het klaar:

Maak de aardappels goed schoon aan de buitenkant met water. Prik dan een paar gaatjes in de aardappel met een vork en leg de aardappels op de magnetronschaal of op een bord in de magnetron.

Zet de magnetron voor ongeveer 3 minuten aan op 800/900 watt. En draai ze daarna om en dan nog 2-3 minuten op 800 watt. Als de aardappels in de magnetron zitten maak je ondertussen het frisse sausje. Meng 3 eetlepels creme fraiche met 2 eetlepels mayonaise. Voeg daarna de knoflookpoeder toe en de verse bieslook. Eventueel kan je het sausje nog op smaak brengen met zout en peper.

Als de aardappels klaar zijn in de magnetron wikkel je ze helemaal in met aluminiumfolie en laat je ze nog ongeveer 5 minuten nagaren.

Na het 5 minuten nagaren kan je de aardappels opdienen. Snijd ze een beetje open en schep wat van de saus en de bosui op de aardappel. Eventueel nog een klein beetje geraspte kaas en wat verse bieslook en klaar!

