

Zout en zure gebakken aardappelen

Deze gebakken aardappelen hebben een engels tintje door het gebruik van azijn. Door het zuurtje zijn ze lekker met een zoet sausje of gegrilde kip met zoete balsamico!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Deze gebakken aardappelen hebben een engels tintje door het gebruik van azijn. Door het zuurtje zijn ze lekker met een zoet sausje of gegrilde kip met zoete balsamico!

Bereidwijze

1. Was de aardappelen en kook ze in een pan met water, de azijn en een snufje zout. De aardappelen moeten net onder staan en kook ze ongeveer 10 minuten zodat ze net gaar zijn en giet dan af.
2. Laat ze afkoelen tot er geen damp meer vanaf komt en snij de dan in plakjes.
3. Leg de aardappelen op de bakplaat en besprenkel deze met Betis bakolie en hussel ze door elkaar zodat er overal olijfolie komt. Kruid de aardappelen met peper en grof zout.
4. Bak de aardappelen ongeveer een half uurtje in de oven op 220 graden.
5. Serveer met onze alioli van LaChinata of onze ketchup van Biagi

Ingrediënten

- 1 kilo (rode) aardappelen
- 250 ml witte wijn azijn of witte balsamico
- Betis Bakolie
- peper
- zout

accessoires