

Aardappel maar dan anders



Ingrediënten

Voor 4 personen.

500 gram vastkokende aardappelen
200 gram spekreepjes
1 grote ui
2 teentjes knoflook
200 ml slagroom
1 runderbouillonblokje
100 gram geraspte kaas
Halve theelepel nootmuskaat
3 takjes krulpeterselie
3 takjes selderij
Snuf zout
Snuf versgemalen peper

Bereiding

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Kook ze, met het bouillonblokje, in 15 minuten gaar.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bak de spekjes even aan. Snipper de ui en hak de knoflook zo fijn mogelijk en fruit ook even aan tot de uien glazig zijn.

Meng de slagroom met de nootmuskaat, geraspte kaas en de peper en zout. Voeg hier de afgegoten aardappelen, spekjes, ui en knoflook aan toe en roer goed door.

Doe alles in een ovenschaal en zet voor een minuut of 25 à 30 in de oven.

Eet smakelijk!