

Aardappelschijfjes



krokant

Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 1 kilo nieuwe aardappels
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels volkorentarwemeel
- 1 theelepel zout
- zwarte peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Boen de nieuwe aardappels met een borstel schoon onder de kraan.
3. Droog de aardappels af en snij ze in grove partjes.
4. Vermeng in een mengkom de aardappelschijfjes met de olijfolie.
5. Meng het volkorenmeel met het zout en de peper in een apart kommetje en vermeng dit goed met de aardappelschijfjes.
6. Stort de aardappelschijfjes in een ruime ovenschaal en bak ze in 30-45 minuten goudbruin en krokant in de oven.
7. Schep de aardappelschijfjes halverwege de baktijd 1 keer om.

Serveer hierbij een romige kruiden kwarksaus.

Kwarksaus



met verse tuinkruiden

Ingrediënten:

- 100 gram halfvolle kwark
- bosje verse tuinkruiden (peterselie, selderij, bieslook)
- 1 teentje knoflook uit de knijper
- citroensap
- honing
- zout
- peper

Bereiding:

1. Hak de gewassen en gedroogde tuinkruiden fijn.
2. Roer de kwark los en meng de kruiden er door.
3. Pers het teentje knoflook boven de saus.
4. Maak op smaak met citroensap, honing, zout en peper.
5. Zo snel mogelijk opdienen.

Smaakt goed bij veel groenten en rauwkost.