

Gouden aardappeltjes

Neem kleine, nieuwe aardappels en bedek hiermee de bodem van een pan van ongeveer 15 cm doorsnede.

Giet hier net zoveel olie over dat de olie halverwege de aardappeltjes staat. Voeg er daarna zoveel water bij dat ze net onder staan. Breng alles snel aan de kook, dek de pan niet af en laat net zolang koken tot al het water is verdwenen (ongeveer 20 minuten). Daarbij de aardappeltjes regelmatig wentelen, zodat ze aan alle kanten mooi bruin worden.

Doe ze in een opdienschaal, giet er wat overgebleven olie over en bestrooi ze met wat peterselie.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

