



### **AARDAPPELEN MET PINDAKAAS, KURKUMA EN KOKOSMELK.**

Ja, dat heb je goed gelezen. Het is héérlijk ! Meestal kook ik elke dag verschillende groenten gerechten. En ik kook dan de aardappelen alsof het groente is. Een paar aardappeltjes, dus. Gisteren had ik een gekke bui, en heb dit in een sauspannetje gedaan. En dit sausje toen over de aardappeltjes gegoten. Jammie ! Bingo !

Maar toen waren er dus veel te weinig aardappelen, en mijn man was sneller als ik.

Proberen ? Hier komt het recept :

Voor ca 2 a 3 personen :

- \* ca 50 a 75 ml room (ongeslagen slagroom is prima).
- \* ca 50 a 75 ml kokosmelk.
- \* 2 eetlepels pindakaas.
- \* Klein beetje kurkuma poeder (ca 1/4 theelepel).
- \* peper en zout.
- \* klein schepje harissa (of sambal).

Doe dit allemaal in een sauspannetje. En maak dit warm, niet kokend, gewoon goed warm. Flink roeren.

Als de saus te dik is, doe er dan een a twee eetlepels water bij.

Kook eerst ca 5 aardappelen van normale grootte. Snipper een uitje, bak deze en doe bij de gaar gekookte aardappelen. Even doorroeren.

Giet daarna de "pinda/kokos/kurkuma/room"- saus erover. Even doorroeren en zorg dat je als eerste aan tafel zit.

Sate stokje erbij en een beetje atjar. En een doodgewone lekkere gehaktbal !  
Eet smakelijk, en een hartelijke groet van Tienieke.