



Duitse zoute aardappeltjes met boter en vers geknipte peterselie

Dit is een écht Duits recept. Ik ben er gék op. In 30 minuten klaar en Jammie ! Het smaakt altijd naar méér ! En probeer het eens met ongeschilde krieltjes of kleine nieuwe aardappeltjes. Héérlijk !

Nodig voor ca 3 a 4 personen

Dit recept heeft één probleem, het is zó lekker dat iedereen zich graag nog een keer extra opschept !

1. Neem ca 1 kilo aardappelen voor ca 3 personen. Schil de aardappelen, en snij ze 1 maal in de lengte doormidden.
2. Doe ze in kokend water met een half bouillon tabletje of een beetje zout.
3. Kook de aardappelen in 30 minuten gaar
4. Smelt ondertussen voorzichtig een ruim stuk boter
5. Doe de gewassen peterselie in een kopje, neem een schaar en knip het (in het kopje) in kleine stukjes.
6. Als je aardappeltjes gaar zijn, giet ze dan af
7. Doe er wat extra zout overheen
8. Giet de gesmolten boter eroverheen
9. En strooi de peterselie erover.
10. Even voorzichtig door roeren
11. Mmmmmm,... !

TIP : Als er nieuwe kleine aardappeltjes zijn, of krieltjes. Schil die dan niet. Was ze goed en kook ze in de schil. En de rest van het recept is hetzelfde. Zout extra erover, Boter erover en de peterselie knipsels erover.

Eet smakelijk, met een hartelijke groet van Tienieke 😊