

# Aardappels met safraan

[www.kookjemee.nl](http://www.kookjemee.nl)

www.kookjemee.nl

# Aardappels met safraan

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingrediënten:

1 kilo vast kokende aardappelen in stukjes

1 grote rode ui in halve ringen

4 eetl olijf olie

1 blikje gepelde tomaten

zakje safraan

1 glas droge witte wijn

zout

een paar olijven

pijn boom pitjes geroosterd

---

Bereidingswijze:

Fruit de ui en knoflook zachtjes in de olijf olie zonder te kleuren.

Voeg de tomaten en de saffraan toe en laat even meebakken.

Laat het mengsel inkoken tot een dikke saus.

Voeg de aardappelstukjes toe en zoveel water dat de aardappelen net onder staan.

Breng alles aan de kook,laat op hoog vuur alles gaar en droog koken,lekker indikken dus!

Voeg de olijven toe en laat even meesudderen.

Strooi de pijnboompitjes erover,en serveer direct,echt smullen met gegrilde kip.

eet smakelijk



Dit is een recept van

Thea

Dit recept is keer bekeken.