

Gepofte aardappelen met kruidenboter

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 50

Ingrediënten:

4 grote aardappelen (gelijke grootte)

4 stukken alufolie voor de boter:

50 gram plantenmargarine

1 eetlepel fijngehakte groene kruiden, zoals: dille, bieslook, peterselie enz.

mespunt zout en peper

Bereidingswijze:

Boen de aardappelen onder de kraan goed schoon. Vouw elke aardappel in een stukje folie; leg ze in de hete oven en laat ze in 45-50 minuten gaar worden. Prik er even met een

sat?prikker in om te controleren! Aardappelen uit de oven nemen en aan de lange kant er een kapje afsnijden. Hol met een theelepel een klein stukje uit voor de boter. Vermeng de boter met de kruiden, peper en zout en doe er een gedeelte van in elke aardappel. Zet het kapje er weer op. Alufolie weer dichtvouwen en nog 5-7 minuten in de hete oven of onder de grill zetten, zodat de boter goed smelt en in de aardappel kan trekken. Opdienen in een klein bakje en de folie aan de bovenkant openen.

Geef er een klein lepeltje bij; dat maakt het uitscheppen gemakkelijker.

Dit recept is keer bekeken.