



Gevulde aardappelen



Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 35

Ingrediënten:

4 grote vastkokende aardappelen

wat peterselie

1 kleine ui

5 eieren

75 gram ham of spekjes in kleine stukjes

1 dl melk

Bereidingswijze:

Was de aardappelen en kook ze ongeveer 25 min.

Hak de peterselie fijn.

Snipper de uien.

Kluts de eieren met een scheutje melk.

Verhit de boter in een koekepan en fruit de uien en de ham(spek)licht aan.

Giet de eieren erover en laat al roerende stollen.

Giet de aardappelen af en hol ze iets uit ,vul ze nu met het eiermengsel en strooi er de peterselie over.

Lekker met een frisse komkommer salade.

Dit recept is keer bekeken.