

Volendams zootje

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: zelf even opletten

Ingrediënten:

3 pond schoongemaakte aal

2 kilo aardappelen

1 pakje beste boter

azijn

peper

zout

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en doe ze in een grote pan en doe daar de schoongemaakte aal bovenop breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag (als de aardappelen gaar zijn is de aal ook gaar).

Doe nu de boter een scheut azijn en zout en ruim peper in een steelpannetje en laat nu de boter smelten. Roer het geheel nu goed door en klaar is de saus. Verdeel de aardappelen en aal over de 4 personen, en doe dan de saus erbij.

L. Nijholt

Dit recept is keer bekeken.