

Ingrediënten voor 4 personen

Aardappels creme fraiche,
peterselie

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

eetbaar dennebos

Bereidingswijze

Boen stevige aardappels onder lopend water af met een borstel. Kook ze net gaar, in hun schil. Snijd ze in grove blokken. Leg nu de aardappelblokken met het vel naar boven op een schaal, leg op elk aardappelblok een theelepel creme fraiche, en prik er dan een vertikaal gat in met een priem of sate-prikker. Plaats een toefje peterselie met z'n stam in dit gat, zodat de peterselie overeind blijft staan en net op een boompje lijkt.

Serveertips

Is leuk bij de vliegenzwammen, en dan met name voor kinderen!