

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 kg zoet aardappels. * 1 bosje lente-uitjes. * 2 teentjes knoflook. * 1 tomaat. * 4 eetlepels kruidenboter. * 1 onbehandelde citroen,sap en rasp. * 1 theelepel ahornsiroop. * 1 dl crème fraîche. * 4 sprietjes bieslook. * Peper & zout.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoetzuur
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

ZOETE AARDAPPELS IN CITROENSAUS.

Bereidingswijze

1. Borstel de aardappels onder stromend water schoon, schil ze en snij ze in plakken. 2. Maak de lente-uitjes schoon en snij ze in ringetjes. Pel de knoflookteentjes en pers ze. Was de tomaat en snij hem in partjes. 3. Verhit de kruidenboter en fruit daarin de lente-uitingetjes. Voeg de plakjes aardappels, de geperste knoflook en de partjes tomaat aan toe. 4. Breng alles op smaak met zout, peper, citroenrasp en citroensap. Roer er ahornsiroop erdoor. Stoof alles op een laag vuur ca. 10 minuten. 5. Roer kort voor het einde van de kooktijd de crème fraîche door het gerecht. Breng eventueel verder op smaak.

Serveertips

Garneer met de fijngehakte bieslook. Serveer meteen.