

Ingrediënten voor 4 personen

800 g aardappelen  
Extra virgin  
olijfolie  
2 kopjes water  
2 teentjes  
knoflook  
saffraan  
1 ui  
20 g bloem  
3 eieren  
1 takje peterselie  
zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Spaans

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Gele aardappelen

PATATAS A LA IMPORTANCIA Bent je al aan het denken hoe je je aardappelen gaat bereiden om te eten vandaag? ... dan hoeft je niet te gaan winkelen. Met dit recept ga je slagen, en ook is gemaakt met basisingrediënten die je in je voorraadkast hebt.

### Hulpmiddelen

2x Bord of Mengkom (Aardewerk)pan

### Bereidingswijze

1. Schil, was en snijd de aardappelen in plakjes van ongeveer een centimeter en bestrooi met zout. Doe de bloem in een kom/bord en klop de eieren in een andere kom/bord. Haal de aardappels door de meel en dan door de losgeklopte eieren. Bak ze vervolgens in hete olie. 2. Maak een pasta van knoflook, saffraan, peterselie en zout. Verhit ongeveer drie eetlepels olie en bak de geschild en gesnipperde ui, totdat deze glazig is net voordat het begint te bruinen. Voeg een eetlepel bloem, roer snel en voeg de pasta toe terwijl je blijft roeren. 3. Plaats de aardappelen in een pan, bestrooi met de zojuist gemaakte ui-pasta en voeg twee kopjes water of bouillon toe. Zet de pan op het vuur en wanneer het begint te koken voeg je zout toe en laat het op een laag vuurtje 20 minuten zachtjes koken. Roer van tijd tot tijd en prik om te kijken of ze gaar zijn. Dan is het tijd om ze van het vuur te halen en te serveren.

### Serveertips

Het beste zijn ze te bereiden in een aardewerk pan.

