

Ingrediënten voor 4 personen

1 pond aardappels, 1
gesnipperde ui, 1 theelepel
zwarte peper, 3 eetlepels zoete
ketjap, 2 takjes soepgroenten
(selderij) event. 1/2 theelepel
vetsin, olie.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Surinaams

Smaak: Pittig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kentang Goreng

Lekker snel Surinaams aardappelgerecht

Hulpmiddelen

Koekepan, event. keukenchef

Vorbereiding

Aardappels schillen en in blokjes snijden, uien snipperen,
soepgroenten fijnsnijden. De blokjes aardappel in olie bruin bakken (of
frituren)

Bereidingswijze

Bak de uien in drie eetlepels olie, totdt ze bruin beginnen te worden,
voeg dan de zwarte peper, zout, de gebakken aardappel, zoete ketjap
en de fijngesneden soepgroenten toe. Draai na het mengen het vuur
direct uit, want de ketjap brandt snel aan. Je kunt vent. de vetsin
toevoegen.

Serveertips

Lekker met kip met Minsie (Surinaams), en een salade.