

Ingrediënten voor 4 personen

4 grote zoete aardappels, 80 gr. boter, 2 el creme fraiche, 2 teentjes knoflook, 1 tl cognac of brandy, 1/2 tl geraspte citroenschil, 1 el verse gehakte groene kruiden (bijv. peterselie, dille en bieslook), zeezout en versgemalen peper,  
extra: aluminiumfolie.

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Hartig

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## gepofte zoete aardappel met knoflookboter

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de aardappelen schoon onder stromend water.

### Bereidingswijze

Leg de aardappelen, verpakt in aluminiumfolie, ca 45 minuten in de oven. Roer in een kom boter, creme fraiche, knoflook, cognac, citroenschil en kruiden door elkaar. Breng op smaak met zeezout en peper. Maak een inkeping in de gepofte aardappels en schep hierin wat knoflookboter.

### Serveertips

Heerlijk bij de barbecue, als bijgerecht.