

Parijse aardappelen



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1,5 kg voorgegaarde Parijse aardappelen van Ardo

100 ml olijfolie

4 teentjes knoflook, fijngehakt

100 g diepgevroren gehakte peterselie van Ardo

1 theelepel zout

1 theelepel zwarte peper

Sap van 1 citroen (optioneel)

50 g boter (optioneel, voor een extra romige afwerking)

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de voorgegaarde Parijse aardappelen van Ardo toe en bak ze in ongeveer 10-12 minuten goudbruin en krokant.
2. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak 2-3 minuten tot deze geurig is. Voeg vervolgens de diepgevroren gehakte peterselie van Ardo toe en meng goed.
3. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een beetje citroensap. Bak nog 2-3 minuten om de smaken goed te laten mengen.
4. Voeg de boter de laatste minuten toe voor een extra romige afwerking.
5. Serveer de aardappelen warm als bijgerecht of hoofdgerecht.

Allergenen

Milk



We preserve nature's gifts