



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 600 gram vastkokende aardappels in de schil
- 125 gram gerookt spek, in blokjes
- 2 uien, in dunne, halve ringen
- boter
- olijfolie
- zout
- zwarte peper
- fijngehakte platte peterselie

Bereiding

Kook de aardappelen (van gelijke grootte) 6 – 8 minuten voor in gezouten water. Giet af en laat de aardappels nog 5 minuten droog stomen op laag vuur met de deksel op de pan. Haal de aardappels uit de pan, laat ze iets afkoelen en pel daarna de schillen eraf. Bewaar de aardappels afgedekt in de koelkast tot ze goed koud zijn. (Ik maak ze één dag van tevoren.) Bak de spekjes tot ze mooi uitgebakken zijn. Schep de spekjes uit de pan, bak hierna de uienringen en een klein snufje zout circa 5 minuten in het vet. Voeg ook een klontje boter toe. Schep ze uit de pan en voeg de uienringen bij de spekjes. Als je de spek en ui aan het bakken bent, snij je de aardappelen in plakjes. Zorg ervoor dat ze allemaal ongeveer even dik zijn. Na het bakken van de ui, schenk je een scheutje olijfolie in de pan. Bak hierin de aardappelen en leg ze naast elkaar in het vet (zorg dat je maar 1 laagje in de pan hebt.) Zo krijgen ze aan alle kanten een mooi krokant laagje. Keer de aardappelen af en toe om. Meng de gebakken aardappels, ui en spekjes door elkaar en bak nog circa 5 minuten op hoog vuur en blijf omscheppen. Breng daarna verder op smaak met zwarte peper en een snufje zout. Garneer de aardappelen met wat fijngehakte peterselie.

Ingezonden door: **Maarten**

