



ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram goed geboende aardappelen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 grote fijngehakte ui
- 40 gram boter
- zout
- 100 gram panklare champignons
- 2 dl zure room of kook-room
- peper uit de molen
- sojasaus
- 4 tot 6 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding

Gebruik bij voorkeur niet af kokende aardappelen. Niet schillen maar wel de pitten er uit halen. Kook ze niet al te gaar. Overspoel de aardappelen na het koken meteen met veel koud water om na garen te voorkomen en pel ze daarna. Verwarm de olie in een grote koekenpan en fruit daarin de ui goudgeel. Snijd intussen de aardappelen in niet al te dunne plakken. Laat de boter warm worden bij de olie en gefruite ui en doe daar de aardappelen bij. Bestrooi deze met niet al te veel zout. Snijd de champignons overlangs in dunne plakjes en doe ze bij de aardappelen in de koekenpan en laat de inhoud 8 tot 10 minuten smoren. Schenk dan de room in de pan en laat de inhoud weer goed warm worden. Proef het gerecht en voeg naar smaak peper en zout of een beetje sojasaus toe. Schep vlak voor het serveren de peterselie door de gestoofde aardappelen.