



Ingrediënten (4 personen)

- 750 g vastkokende aardappels
- 10 zwarte olijven zonder pit
- 10 groene olijven zonder pit
- 4 uien
- 2 el olijfolie
- 200 ml slagroom
- zeezout en peper
- cayennepeper

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de uien in dunne ringen. Schil de aardappels en schaaft ze in dunne plakjes met een kaasschaaf. Bak de uien kort in de hete olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Pureer de olijven met de olijfolie tot een smeulige pasta. Beleg een ingevette ovenschaal om en om met laagjes aardappel, peper en zout, uienringen en olijvenpuree. Schenk de slagroom erover en bak de ovenschotel in ongeveer 60 min. gaar en knapperig. Lekker met gepocheerde eieren en een frisse, groene salade.

Tip: oorspronkelijk wordt dit gerecht gemaakt met ansjovis, probeer het ook eens. Verdeel dan

Bron: Yvonne