



De Kookjuf

Gekookte aardappels

Ingrediënten	Materialen	
1 kg kruimige aardappels	weegschaal	vork
water	maatlepels	schilmesje
1 tl zout	kookpan 2-3 liter	ev. dunschiller

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alles af.
3. Doe de kookpan halfvol koud water.
4. Schil de aardappels, verwijder pitjes en groene stukjes en ook de wittig uitgeslagen delen.
5. Snijd de aardappels in vieren en doe in de pan met water.
6. Was de aardappels, giet het water af en doe er zoveel water bij dat de aardappels een vingerdikte onder water staan.
7. Doe een theelepel zout in de pan met aardappels.

Bereiding

1. Zet de pan op het vuur.
2. Zet je timer op 20 minuten.
3. Als het water kookt, zet je het deksel schuin, zodat de pan niet overkookt.
4. Na 20 minuten controleer je of de aardappels gaar zijn.
5. Giet de aardappels af mbv een droge doek. Giet altijd van je af. Gebruik eventueel een vergiet.
6. Zet de pan heel even terug, maximaal 10 seconden, op het vuur om droog te stomen en schud de aardappels even in de pan.
7. Zet het vuur uit.