



# De Kookjuf

## Gebakken aardappels

voor 2 personen

Ingrediënten	Materialen
500 gr aardappel- schijfjes koelvak 1 el olijfolie 1 el vloeibare margarine ½ tl zout 4 slagen peper	weegschaal maatlepels koekenpan 2 vorken bord

### Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar,
2. Meet en weeg de ingrediënten af en zet klaar in aparte schaaltes.

### Bereiding

1. Zet de koekenpan voor de aardappels op hoog vuur. Zodra de pan warm is doe je er 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel vloeibare margarine in en laat dit bruin worden. Doe de helft van de aardappelschijfjes in de koekenpan. Zorg dat ze in een enkele laag liggen.
2. Draai ze zodra ze bruin zijn met behulp van twee vorken.
3. Als de aardappels na zo'n 6-7 minuten zo goed als gaar zijn (test het door een schijfje te proeven), schud je ze op een bord. Bak nu eventueel in wat extra olie en vloeibare margarine de andere helft van de aardappels.
4. Doe de afgekoelde aardappels erbij zodra de laatste lading aardappels bruin gebakken is en warm even door.
5. Kruid met ½ theelepel zout en 4 slagen zwarte peper.