

AARDAPPELTAARTJES



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 1 500 gr aardappelen
- 1 100 g boontjes
- 1 4 el olijfolie
- 1 1 teentje knoflook, geperst
- 1 1 paprika, in dunne reepjes
- 1 1 tl Provençaalse kruiden
- 1 1 dl slagroom
- 1 naar smaak (versgemalen) nootmuskaat
- 1 1 ei, losgeklopt



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar.
- Maak de boontjes schoon en kook ze in 5 minuten beetgaar, spoel ze onder koud water af en laat ze goed uitlekken.
- Bak de knoflook in 2 eetlepels olijfolie aan, voeg de paprikareepjes toe en bak ze ongeveer 5 minuten tot ze gaar zijn.
- Scheep de boontjes en de kruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- Giet de aardappelen af en stamp ze fijn.
- Voeg de rest van de olie en de room erdoor.
- Breng op smaak met zout, peper en versgemalen nootmuskaat.
- Klop het ei erdoor.
- Vet 8 muffinholtes in en vul ze met puree.
- Verdeel het groentemengsel over de bakjes.
- Bak de aardappeltaartjes in een voorverwarmde oven op 200 graden in zo'n 20 minuten goudbruin.