

RECEPT SHOWCOOKING OPENDEURDAG

GEBAKKEN KRIELTJES MET TAPENADE EN UI

Ingrediënten

1 kg krielaardappelen, 1 grote zachte Spaanse ui, beetje vetstof of olijfolie, peper en zout

1 potje tapenade (van groene of zwarte olijven), enkele zoute ansjovisjes

Bereiding

- was de aardappelen en kook ze gaar in de schil,
- meng ondertussen de tapenade met een scheutje olie tot ze smeug is,
- snijd de gezouten ansjovisjes in kleine stukjes,
- snijd de ui in fijne reepjes

- de gare aardappelen overlans doorsnijden,
- en samen met de ui bakken in een scheut olijfolie tot alles mooi gekleurd is,
- een scheutje witte wijn toevoegen en laten verdampen,
- dan de tapenade en de ansjovisjes ondermengen en kruiden met peper.