



Pommes Anna



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemig)
100 gram boter
peper en zout
3 takjes tijm (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en was ze. Dep ze droog. Snij ze met een mandoline in dunne plakjes. Nu mag je ze niet meer wassen: het zetmeel in de aardappelen is nodig zodat ze zouden 'klevan'
- 2.** Smelt de helft van de boter in een pan met antiaanbaklaag en schik hierin een laagje aardappelen, dakpansgewijs.
- 3.** Leg er enkele vlokjes boter op en breng op smaak met peper, zout en tijm.
- 4.** Leg hier bovenop een nieuwe laag en breng eveneens op smaak met boter, peper, zout en tijm.
- 5.** Werk zo alle aardappelen op. Zet op een niet te hoog vuur en laat rustig garen, zonder te roeren in de pan.
- 6.** Druk alles goed aan met een platte spatel. Leg er na 15 minuten een bord op en draai de pan voorzichtig om op het bord (let op met de boter) en laat omgekeerd opnieuw in de pan glijden. Bak opnieuw 10 à 15 minuten.