



SMASHED BAKED POTATOES

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Australië

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten voorbereiding + 1 nacht intrekken + 85 minuten in de oven

Ingrediënten:

- **1 kilo middelgrote iets kruimige Bintjes**
- **2 el ganzenvet (of ongezouten boter)**
- **olijfolie**
- **zeezout**
- **Versgemalen zwarte peper**
- **½ bol knoflook**
- **5 gram verse salie**

Vorbereiding dag 1:

- Zorg voor even grote aardappelen, zodat alles gelijktijdig gaar is.
- Schil de aardappel maar snijdt ze **niet** in stukken.
- Breng in een ruime pan water aan de kook met een flinke snuf zout.
- Kook de aardappelen 15 minuten in het gezouten water.
- Giet de aardappelen af en laat een paar minuten stomen. Sla dit niet over, want het is essentieel voor het bakken in dat zalige ganzenvet.
- Schud een paar keer op.
- Doe het ganzenvet en 1 eetlepel olijfolie in een ruime braadslede.
- Doe de aardappelen in de braadslede en voeg een flinke snuf zeezout en versgemalen zwarte peper toe.
- Hussel alles goed door elkaar, zodat alles goed bedekt wordt met het vet en de peper en zout.
- Verdeel de aardappelen over de bodem van de braadslede. Laat de aardappelen elkaar niet aanraken, maar zorg voor kleine tussenruimtes.
- Dek de braadslede af met folie en zet een nacht in de koelkast.

Bereiding dag 2:

- Verwarm de oven voor 180°C.
- Haal de braadslede uit de koelkast.
- Haal de knoflooktenen los van de bol, maar laat de velletjes er om heen zitten.
- Kneus de tenen lichtjes en verdeel dit tussen de aardappelen.
- Plaats de braadslede in de voorverwarmde oven bak ze ongeveer 1 uur tot ze knapperig en goudbruin zijn.
- Haal de braadslede uit de oven en plet de aardappelen voorzichtig half met een stamper. De aardappelen zullen wat in elkaar gedrukt worden en tegen elkaar aan komen. Top!
- Pluk de blaadjes salie van de steeltjes en meng ze met wat olijfolie.
- Strooi de blaadjes over de aardappelen en schuif de braadslede weer in de oven.
- Rooster de aardappelen nog eens 20 - 25 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Geloof mij; dit wordt genieten!

Enjoy your meal!

18-01-2023