
Leidens Ontzet

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 35 minuten



Ingrediënten

- 125 gram blokjes spek
- 150 gram worteltjes
- 200 gram aardappel
- 75 gram uien snippers
- peper
- zout
- suiker
- boter

Bereiding

De volgende vier bereidingen moeten min of meer parallel worden uitgevoerd. Maar omdat elk van de vier componenten gemakkelijk warm kan worden gehouden als deze klaar is, is de exacte timing niet van groot belang.

Schil eerst de aardappels en snijd in dobbelsteentjes. Kook de aardappelblokjes 10 minuten, giet af en laat uitstomen. Verhit daarna een koekenpan met ruim boter tot deze bruin begint te worden en voeg dan de aardappelblokjes toe. Bak deze op een matig tot hoog vuur tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Zodra de aardappels zijn opgezet de worteltjes in kleine stukjes snijden, en ze daarna opzetten met ruim water en wat zout. Kook ze gaar (dat duurt meestal ongeveer 20 minuten). Na het afgieten terugzetten op een laag pitje en wat suiker toevoegen.

Als de worteltjes onderweg zijn de spekjes uitbakken in een kleine koeken-, bak- of braadpan met geen of weinig boter. Of als je dat gemakkelijker vindt of als je pannen tekort komt kan je ook voorgebakken spekjes kopen en deze stap overslaan. In dat geval voldoet 75 gram.

Tenslotte, verhit boter in een grote braadpan en fruit daarin de uienknippers tot deze beginnen te geuren en kleuren. Voeg dan eerst de spekjes toe en daarna de worteltjes. Breng op smaak met wat peper, en doe er als laatste stap de aardappeltjes bij.

En Klaar is Kees
