

---

## Lof met gebakken aardappeltjes

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 40 (of 20) minuten

---



### Ingrediënten

- 2 struiken lof (400 gr)
- 2 aardappels (200 gr)
- boter
- nootmuskaat
- peper
- zout

◀ Hier afgebeeld met ossenhaas met jus

---

### Bereiding

Snij de struiken lof in de lengte door midden. Snij de helften daarna in partjes. Kook de lof in 12 minuten zo goed als gaar. Giet af en laat de uitdruppen in een vergiet. Schil de aardappelen en snij in blokjes van pakweg 1x1cm. Kook de aardappelblokjes 10 minuten (dit kan in dezelfde pan waar eerst de lof in is gekookt). Giet dan af.

Doe ruim boter in een koekenpan en laat deze licht bruin worden. Voeg de aardappelblokjes toe en bak ze op een redelijk hoog vuur terwijl je ze af en toe omscheept. Als ze goudbruin zijn, schep je ze terug in de kookpan, die je op een laag pitje zet om ze warm te houden. Voeg wat zout toe en schud om.

Doe nu de lof in de koekenpan, waar de boter van het aardappels bakken nog inzit, en bak de lof al omscheppend af op een behoorlijk hoog vuur. Voeg ondertussen nootmuskaat en peper toe. Tot de lof her en der bruin kleurt.

Combineer dit met een stukje vlees of een kruidige omelet en je hebt een volledige maaltijd.

En Klaar is Kees

---

### Variaties

Natuurlijk kan bovenstaand ook zonder het gegoochel met pannen – en dan kan het 2x zo snel – maar dan heb je wel 2x zoveel afwas en je houdt een pan met vet over waarin de aardappelblokjes gebakken zijn.

Of de bereiding kan gesplitst worden in eerst het koken, en dan vlak voor de maaltijd het bakken.

---