

'Smashed potatoes' met avocadosaus

Meestal wordt er bij het hoofdgerecht met kerst ook een lekker aardappelgerecht geserveerd. Als je eens wat anders wilt dan gewone aardappeltjes uit de oven, moet je dit recept proberen. De aardappelen worden lekker krokant aan de buitenkant en de saus maakt het helemaal af.

Ik vond de inspiratie voor het gerecht op Pinterest. Als je daar eenmaal begint met zoeken, blijf je doorgaan. Zo veel leuke inspiratie! Ook zeker nu er een bruiloft te plannen valt ;-). Het originele recept vind je [hier](#).

Ingrediënten voor 4 personen

- 2-3 kleine aardappels
- 1 avocado
- 2 el crème fraîche
- 1 teen knoflook
- Olijfolie
- Bosje peterselie
- Peper en zout

Bereiding

Was de aardappel, maar schil ze niet. Kook ze in 20 minuten helemaal gaar. Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de aardappelen op een met bakpapier beklede bakplaat. Plet ze met een glas of maatbeker tot ze bijna plat zijn. Druppel olijfolie over de aardappels; ongeveer 1 tl per aardappel. Verdeel er flink wat zout en peper over en zet ze in de oven. Bak in 30 minuten bruin in krokant.

Maak ondertussen de avocado saus. Verwijder de schil en pit van de avocado en pureer hem samen met de crème fraîche en knoflook tot een gladde saus. Zet weg tot gebruik.

Hak de peterselie fijn. Haal de aardappels uit de oven en verdeel de saus erover. Maak af met de gesneden peterselie.

