





Pesto aardappels uit de oven

Aardappels uit de oven in een lekkere romige pesto saus. Een veelzijdig bijgerecht dat bijna overal lekker bij smaakt.

 BIJGERECHT

 15 MIN + 30 MIN OVENTIJD + 10 MIN KOOKTIJD



INGREDIËNTEN



voor 4 personen



BEWAAR

- 800 gr vastkokende aardappels
- 2 eetlepels pesto (uit een potje of zelfgemaakt)
- 1 handje geraspte kaas
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 handje verse basilicum
- 1 grote courgette
- Snuf peper en zout



PRINT



NOTITIE

Deel dit recept via:



WHATSAPP



ANDERS

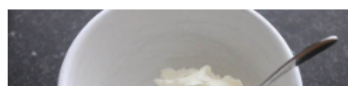
Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

Direct in je mandje bij:



BEREIDING

- 1 Maak de aardappels goed schoon (of schil ze). Snijd ze in grote gelijke stukken. Breng een pan water aan de kook en kook de aardappels ca. 10 minuten voor. In de magnetron voorkoken kan eventueel ook.
- 2 Verwarm de oven voor op 180° graden.
- 3 Snijd de courgette in stukjes.
- 4 Meng de pesto met de crème fraîche in een kommetje.





- 5 Giet de aardappels af en doe ze in een grote kom samen met de courgette. Meng de romige pesto erdoor samen met wat blaadjes verse basilicum. Breng op smaak met wat peper en zout.
- 6 Doe de aardappels in een ingevette ovenschaal en bestrooi met kaas.
- 7 Bak de pesto aardappels ongeveer 30 minuten in de oven. Lekker met een stukje (vegetarisch) vlees of vis en een ander lekker bijgerecht.
- 8 Tip: Ook lekker om een keer te proberen met rode pesto.