**Fondant aardappeltjes**

aardappelen
ganzenvet

**kippenbouillon**

**peper en zout**

Kies voor kleine vastkokende aardappeltjes. Snijd de onder- en bovenkant eraf. Neem een kleine ring en steek tonnetjes uit de aardappelen.

Neem een pan met deksel. Bak de tonnetjes rauw aan beide vlakke zijden in ganzenvet tot er zich een goudbruin korstje vormt. Let op want dit spat enorm.

Giet **kippenbouillon** in de pan tot halverwege de hoogte van de aardappeltjes. Kruid met peper en zout en sluit de pan.

Laat een twintigtal minuutjes stoven op laag vuur. Ook weer niet té laag, want er moet wel stoom vanonder het deksel komen.

Kontroleer of de aardappeltonnetjes gaar zijn. Haal ze uit de pan en zet afgedekt en warm weg tot gebruik.