

# Hasselback-aardappels

Patata klufta

## Ingrediënten

- **16** middelgrote vastkokende aardappels
- **50 g** roomboter of olijfolie
- **2 tenen** knoflook, gehakt
- **1 takje** rozemarijn, gehakt
- zout en peper uit de molen
- grof zeezout

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Verwarm de boter of olie in een pan en voeg de gehakte knoflook en rozemarijn toe. Laat de kruiden op laag vuur hun smaak afgeven.
3. Was de aardappels. Leg ze tussen twee eetstokjes of dunne pollepels en snijd ze met een groot mes in heel dunne plakjes, zonder ze helemaal door te snijden. Aan de onderkant moeten de plakjes aan elkaar blijven zitten.
4. Bestrijk de aardappels met de kruidenolie en probeer ook wat olie tussen de plakjes te krijgen. Bestrooi met grof zeezout en peper.
5. Leg de aardappels op een bakplaat met bakpapier en zet ze in de oven.
6. Bestrijk de aardappels na 30 minuten nogmaals met de olie en zet ze terug in de oven.
7. Controleer of ze gaar zijn en serveer direct.

### MATERIAAL

Groot mes, twee eetstokjes of dunne pollepels, steelpan, kwastje, bakplaat met bakpapier

> **Tip:** Geef de aardappels extra smaak met wat geraspte kaas of roquefort.