

Smashed potatoes (krokante prak aardappels)

Receptuur 4 personen

Ingrediënten aardappel

600 gram kleine aardappelen (rosevall, kriel of ratte aardappelen)

1 tak rozemarijn

4 takjes tijm

1 bosje peterselie

2 teentjes knoflook

1 dl olijfolie

1 eetlepel grof zeezout

Vorbereiding aardappels

Was de aardappels en kook ze in ruim zout water gaar (ca. 10 minuten afhankelijk van de grootte).

Giet ze af en laat ze uitdampen.

Verwarm de oven voor op 200 graden celcius.

Smeer wat olijfolie op een vel bakpapier op een bakplaat.

Leg de aardappels op het bakpapier.

Gebruik een stevig laag glas en duw de aardappels voorzichtig plat maar zorg dat ze wel een aan elkaar blijven zitten als een geplette aardappel.

Pers de knoflook in de olijfolie.

Bestrijk de aardappels met de knoflook olie.

Bestrooi met wat grof zeezout en tijm.

Zet de plaat of schaal in de oven, ongeveer 35 minuten.

Hak de peterselie grof.

Als de aardapels goudbruin en krokant zijn kan je ze serveren met de vers gehakte peterselie.

