

Aardappelen uit de oven

Receptuur 4 personen

Ingrediënten aardappel

600 gram kleine aardappelen (rosevall, zoete- of rat aardappelen)
1 tak rozemarijn
4 takjes tijm
2 teentjes knoflook
1 dl olijfolie
1 eetlepel grof zeezout

Vorbereiding aardappels

Verwarm de oven voor op 200 graden celcius.

Snijd de aardappels in gelijkmatige stukken of partjes, hak de rozemarijn en rits de tijm van de takjes.

Maak de knoflook schoon en hak de tenen zeer grof.

Meng de kruiden en de knoflook met de gesneden aardappels.

Giet er ruim olijfolie op en meng dit goed door elkaar.

Bestrooi met wat grof zeezout.

Leg de aardappels op een bakplaat met bakpapier (of in een vuurvaste schaal) en zet de plaat of schaal in de oven, ongeveer 30 minuten.

Schep halverwege de aardappels een keer om.

