

AARDAPPELTJES IN SCHIL UIT DE OVEN

(4 personen)

Simpel om te maken, maar werkelijk heerlijk en weer eens anders.

INGREDIËNTEN

400 gr klein tot middelgrote aardappeltjes. Mijn mix van aardappeltjes bevatten ook truffelaardappeltjes. Vandaar die donkere exemplaren ertussen.

2 el rozemarijn *(vers fijngehakt of gedroogd)*

3 tenen knoflook *(fijngesneden)*

2-3 el olijfolie *(olie die verhit mag worden)*

ovenschaal

BEREIDING

Oven voorverwarmen op 220 graden

Snijd de aardappeltjes in de lengte door en leg ze vervolgens in een ovenschaal

Strooi de rozemarijn en knoflook over de aardappeltjes

Doe vervolgens de olie over de aardappeltjes

Roer het geheel even door elkaar zodat de rozemarijn en knoflook mooi verdeeld zijn over de aardappeltjes

De aardappeltjes kunnen nu de oven in voor circa 35-40 minuten, vergeet halverwege niet even de aardappeltjes om te roeren.

Als de aardappeltjes klaar zijn strooi je een snufje zeezout over de aardappels. Met de nadruk op snufje! We krijgen dagelijks eerder teveel dan te weinig zout binnen.

Serveer meteen.

Eet smakelijk!