

Aardappelstukken

www.kookjemee.nl

Aardappelstukken uit de oven (bijgerecht)

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 25

Ingrediënten:

2 teentjes knoflook

600 gram kookaardappelen (zak à 800 gram, Cela Vita)

5 eetlepels olijfolie

zout en peper (uit de molen)

2 takjes oregano

2 takjes tijm

2 takjes dragon

1 citroen

bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Pel de knoflook.

Snijd de aardappelen in grove stukken en leg ze op de bakplaat.

Pers de knoflook boven de olijfolie uit en besprenkel de aardappelstukken ermee. Bestrooi ze met zout en peper.

Bak de aardappelstukken midden in de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Was de kruiden, pluk de blaadjes en hak ze grof.

Was de citroen en haal met de zesteur sliertjes van de schil.

Voeg de laatste 5 minuten de kruiden en citroensliertjes toe aan de aardappelen.



is .