

Wijnaardappeltjes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 20min en 60 min in de oven

Ingredienten:

boter om de ovenschaal in te vetten

600 gr vast kokende aardappelen geschild en door de helft

1 grote ui in halve ringen gesneden

1 groot laurier blad verkruimeld

half glas droge witte wijn

scheut milde olijf olie

4 trostomaten in vieren

peper en zout

Bereidingswijze:

verwarm de oven voor op 200 gr.

Doe de aardappelen in de ovenschaal, verdeel de ui, en versnipperde laurierblad erover.

Kruid de aardappelen met zout en peper, schenk de wijn erover.

Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet 30 min in de oven.

Haal het folie eraf en doe de tomaten erbij en schenk de olijfolie erover, laat nu nog 30 min alles gaar en bruin worden.

Lekker bij een gegrild stukje vlees of kip.

Dit recept is keer bekeken.