



Uit oma's keuken

Oma's gebakken aardappeltjes uit de oven met knoflook, rozemarijn en...

2 PERSONEN

 10 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 gram Roseval aardappeltjes
-  4 teentjes knoflook
-  ½ tl Vadouvan kruiden (Jonnie Boer)
-  2 takjes rozemarijn
-  zout en peper naar smaak
-  2 el olijfolie

Benodigdheden: bakplaat met bakpapier,

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C (hetelucht).
2. Pak een bakplaat en leg daar een vel bakpapier op.
3. Was de aardappeltjes en snijd ze in plakjes van ongeveer 1 cm dik.
4. Schillen is niet nodig, de schil zorgt juist voor een lekkere smaak!
5. Leg de aardappeltjes op de bakplaat en voeg de overige ingrediënten toe.
6. De knoflook hoeft je niet te pellen, laat het schilletje er gewoon omheen zitten.
7. Hussel alles goed door elkaar en plaats de bakplaat in de oven.
8. Bak de aardappeltjes in 45 minuten goudbruin en gaar.
9. Wil je ze nog iets knapperiger? Verleng dan de tijd in de oven met $\pm$ 10 minuten.

BRON: flofood.nl

