

Aardappels uit de oven

2 personen

- 300 gram aardappeltjes
- flinke theelepel rozemarijn
- flinke theelepel tijm
- 2 (flinke) tenen knoflook
- peper
- zout
- **olijfolie "Terra Creta"**

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de aardappels circa 8 minuten voor. Laat deze afkoelen en snijd deze in leuke stukjes. Bijvoorbeeld midden door of juist in 4e.

Neem een schaalpje en maak hierin een papje van de uitgeperste knoflook, peper, zout, tijm en rozemarijn met olijfolie.

Verdeel de aardappels in een ovenschaal. Sprengel de olijfolie met kruiden er over heen en hussel dit door elkaar zodat iedere aardappel met de kruidenolie in aanraking komt. Desgewenst kun je extra olijfolie over de aardappelen sprengelen.

Bak de aardappelen ongeveer 20 minuten in de oven.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

