ITALIAANSE AARDAPPELTJES UIT DE OVEN

Bijgerecht · 60 min. · 4 pers.

Ingrediënten

- 1 kilo vastkokende aardappels
- 1 bol knoflook
- 1 theelepel rozemarijnnaaldjes
- 50 ml olijfolie
- zout

1 Verwarm de oven voor op 220° Celsius (heteluchtoven: 200°). **2** Was de aardappelen goed zodat het vuil er af is, en snij eventuele pitjes of worteltjes weg. **3** Snij ze met schil en al in stukken van 2-3 centimeter, en leg ze goed verdeeld in een braadslede. **4** Verwijder de knoflooktenen uit de bol en ontdoe ze van hun schilletje. **5** Leg de teentjes tussen de aardappels. **6** Strooi de rozemarijn over de aardappels en knoflooktenen, en besprenkel ze met olijfolie. **7** Schep alles even om zodat alle stukjes bedekt zijn met een laagje olie. **8** Zet de braadslede een uur in de oven. Tegen die tijd zijn de aardappeltjes goudbruin en gaar, en de knoflookteentjes zacht. **9** Besprenkel alles nog met zout en serveer de aardappeltjes met zout.

Tip: De aardappeltjes passen goed bij een frisse salade.

HARRY WESTHOEVE
Italiaans Kerstmenu
Buon Natale!