



# De Kookjuf

## Hasselbackaardappels uit de oven

### Ingrediënten

- grote vastkokende aardappels    -kruidenboter  
minstens 1 pp
- takjes tijm/takjes rozemarijn
- zeezout
- zwarte gemalen peper
- olijfolie (spuitbusje)

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Haal de blaadjes van de tijm en de rozemarijn. Hak de blaadjes heel klein.
3. Boen de aardappels schoon en snijd deze tussen twee pollepels in de breedte in dunne plakjes. (circa ½ cm) De onderkant blijft dus intact.
4. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en bestrijk het papier met olijfolie.
5. Leg daar de aardappels op met de ingesneden plakjes omhoog.
6. Spray de aardappels met de olijfolie en bestrooi met zout en peper.
7. Bestrooi met de kruiden en wrijf deze ook een beetje tussen de plakjes.
8. Bak in de oven voor ongeveer 50-55 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn, Haal ze er na een half uur er even uit en bestrijk met wat kruidenboter. Zet ze dan nog 20-25 minuten terug in de oven.