



# De Kookjuf

## **Cajun aardappels uit de oven**

### **Ingrediënten voor 2 personen**

- 500 gram vastkokende aardappels
- cajunkruiden
- olijf- of zonnebloemolie

### **Vorbereitung/Bereiding**

1. Boen de aardappels schoon en snijd ze in achten.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden.
3. Hussel de aardappels met wat olie.
4. Doe het bakpapier op de bakplaat. Bestrijk met olijfolie.
5. Verdeel de aardappelpartjes over de bakplaat.
6. Bestrooi met de cajunkruiden.
7. Bak in de oven voor ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn, hussel ze na een kwartiertje even door elkaar. Als ze na 20 minuten nog iets te hard zijn, geef ze dan nog een paar minuten extra in de oven.