



## **Geroosterde aardappels uit de oven**

### **Ingrediënten**

- 2 kg vastkokende aardappels      -chilivlokken
- of krieltjes
- takjes tijm
- zeezout
- zwarte gemalen peper
- olijfolie

### **Bereiding**

1. Boen de aardappels schoon en snijd ze in achten
2. Verwarm de oven voor op 220 graden
3. Verdeel de aardappelpartjes over een bakplaat
4. Hussel ze door de olijfolie en bestrooi met zout, peper en chilipeper
5. Ris de takjes tijm, gebruikt alleen de blaadjes
6. Hussel de aardappels nog een keer goed om
7. Bak in de oven voor ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn