



Geroosterde aardappels uit de oven

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 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 met de olijfolie en bestrooi met zout, peper en chilipeper
5. Ris de takjes tijm, gebruikt alleen de blaadjes
6. Hussel de aardappels goed om
7. Bak in de oven voor ongeveer 20-30 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn