



Geroosterde aardappels uit de oven

Ingrediënten

- 1 ½ kg vastkokende Aardappels of krieltjes
- takjes tijm, of rozemarijn
- zeezout
- zwarte gemalen peper
- olijfolie (spuitbusje)
- chilivlokken

Bereiding

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