



De Kookjuf

Geroosterde aardappels uit de oven

Ingrediënten voor 8 personen

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

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 met bakpapier daarop, vet het bakpapier van te voren even in met olijfolie, dan plakken de aardappels niet vast
4. Spray 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, hussel ze na een kwartiertje even door elkaar