



De Kookjuf

Geroosterde aardappels uit de oven

In deze versie ging ook een pastinaak in blokjes, een rode paprika in grove stukken en een flinke rode ui in partjes

Ingrediënten voor 4 personen

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| -1 kg krieltjes | -chilivlokken naar wens |
| -of 1 kg aardappels | -takje rozemijn of |
| -takjes tijm | -takjes tijm |
| -zeezout | -zeezout |
| -zwarte gemalen peper | -zwarte gemalen peper |
| -olijfolie | -olijfolie |

Bereiding

1. Boen de krieltjes schoon en snijd grote krieltjes doormidden. Gebruik je grote aardappelen, snijd ze in blokjes of partjes.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden
3. Verdeel de aardappels over een bakplaat met bakpapier daarop, vet het bakpapier van te voren even in met olijfolie, dan plakken de aardappels niet vast
4. Meng met de olijfolie en bestrooi met zout, peper en chilipeper
5. Ris de takjes tijm, of rozemarijn en gebruik 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
8. Test met een vork of de aardappels goed gaar zijn.