

Crispy aardappelen

(2 personen)

Ingrediënten:

- 400 gr aardappelen
- 50 gr griesmeel
- 3 el olijfolie
- 1 el olijfolie met truffel
- ingevette ovenschaal

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Schil de aardappels en snijd ze in partjes. Kook ze in water met zout in 10 min. Giet ze af en laat ze afkoelen.
- Doe het griesmeel met peper en zout in een diep bord. Meng 2 el olie door de aardappels. Wentel ze een voor een door het griesmeel. Leg ze in de ovenschaal en besprenkel ze met de rest van de olie.

- Bak ze in de oven in ±40 min. knapperig en goudbruin. Schep af en toe om en besprenkel met de truffel olijfolie.

Een el olijfolie met truffel smaakt ook lekker door de aardappel puree!

