

Gebakken aardappeltjes maar dan anders

(2 personen)

Ingrediënten:

- 300 g aardappels
- rozemarijn
- 2 tenen knoflook
- vloeibare margarine
- zout

1-rozemarijn aardappeltjes

Bereiding:

- Snij de aardappelen in kleine brokjes, leg ze in een grote koekenpan en doe er een flinke scheut vloeibare margarine bij. (smaakt beter dan zonnebloemolie)
- Bak ze rondom bruin en voeg er halverwege de geperste knoflook bij en strooi er de rozemarijn over.
- Op smaak maken met wat zout.

2-Julienne gebakken frietjes

Bereiding:

- Snij de aardappels met een speciale rasp in dunne frietjes.
- Doe ze in een grote koekenpan samen met een flinke scheut vloeibare margarine en bak ze onder voortdurend roeren licht bruin.
- Bij serveren licht bestrooien met zout.

