

Hasselback-aardappelen

(2 personen)

Ingrediënten:

- 400 g aardappels
- 50 g kruidenboter
- zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in de breedte in schijfjes van 4 mm, maar laat ze aan de onderkant aan elkaar zitten. Leg de aardappelen in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met zeezout.
- Smelt de kruidenboter in een steelpan en giet over de aardappelen. Zorg dat er ook boter tussen de inkepingen terecht komt door de inkepingen een beetje open te houden met een vork.
- * Laat in 50 min. in de oven gaar

worden. Bestrooi met zout en serveer.

Tip:

Je kunt de aardappelen tot * een halve dag van te voren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

