

Rozemarijn aardappeltjes

(2 personen)

Ingrediënten:

- 300 gram aardappelen schoongeboend
- 2 tl. Rozemarijn
- 2 el. olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 tl. grof zeezout
- Ingevette oven schotel

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op ± 200 °C
- snij de aardappelen in blokjes en leg ze in de ovenschaal.
- Doe de olie, knoflook en rozemarijn erbij, strooi het zout er over en roer alles goed door elkaar.
- Zet de schaal in de oven en bak het in ± 35 min. goudbruin. Schep het regelmatig om.

