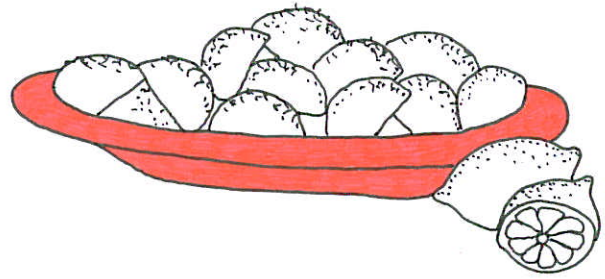


# Citroenaardappels uit de oven (4 Personen)

Bereiden: 15 minuten  
In de oven: 45 minuten

## Nodig:

1 kilo aardappels (bloemig)  
1 citroen (alleen rasp)  
50 g boter  
Zout



## Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C

Schil de aardappels en snij ze doormidden. De grote exemplaren kun je nog een extra keer doorsnijden. Het is de bedoeling dat je vrij grote stukken overhoudt.

Kook ze in water met zout in ± 8 minuten tot net niet gaar.

Test even met een vork: ze mogen niet meer keihard zijn, maar nog wel stevig.



Smelt intussen de boter (in de magnetron of in een pannetje → niet bruin laten worden!). Rasp de citroenschil erboven.

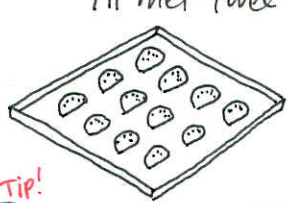


Giet de aardappels af en doe de citroenboter erbij. En nu komt de truc: doe de deksel weer op de pan en schud één of twee keer flink heen & weer (ovenwanten aan!). De aardappels moeten nu aan de



buitenkant wat ~~is~~ kruimelig zijn. Juist dat kruimelige laagje wordt straks in de oven knapperig.

Til met twee eetlepels steeds een aardappel uit de pan en leg 'm op de bakplaat. Leg ze een stukje van elkaar, met de platte zijde onder. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en laat de aardappels in ± 45 minuten prachtig goudbruin worden, met een knapperig korstje.



**Serveren:** Schep ze van de bakplaat en serveer in een schaal met wat versgemalen zout erover.



**Tip!** De aardappels kunnen makkelijk tegelijk met vis in de oven. Zet je bakplaat met aardappels dan op de laagste nchel.

