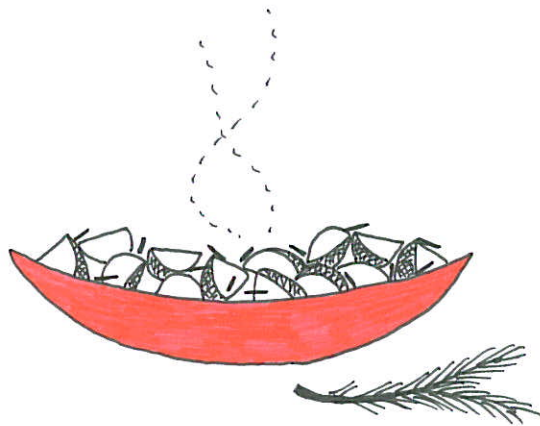


# Italiaanse aardappels uit de oven (4 personen)

Bereiden: 8 minuten  
In de oven: 30 minuten

## Nodig:

- 1 kilo aardappels
- Scheut olijfolie
- 1 teentje knoflook
- verse rozemarijn
- (grofgemalen) zout



## Doen:

Oven voorverwarmen op 220 °C.

Tip!



Naar keuze: schil de aardappels of boen ze alleen maar grondig schoon onder de kraan. Snij ze in grove stukken.

Ris de rozemarijnblaadjes van de takjes en hak ze iets kleiner. Pel de knoflook en snij in kleine stukjes.

Sprentel wat olijfolie over de bakplaat of braadslee. Doe de aardappels, knoflook en rozemarijn erin. Sprentel er rijkelijk olijfolie over. Meng tot de aardappels bedekt zijn met een laagje olie.

Schuif in het midden van de oven en laat in ± een half uur bruin & knapperig worden. Tussentijds 2x omscheppen, zodat de aardappels niet vastplakken aan de bodem.



Tip!



**Serveren:** Haal de aardappels uit de oven en doe ze in een schaal met wat keukenpapier om het vet op te vangen. Verwijder het keukenpapier en strooi er (liefst grofgemalen) zout over.

**Tip!** Zet de aardappels onderin (kan ook op de bodem) wanneer je ook een hoofdgerecht in de oven hebt. Als de oventemperatuur voor het hoofdgerecht lager moet, reken dan op iets meer tijd. Gaat het juist te snel? Dek af met wat aluminiumfolie.

