



Ingrediënten (4 personen)

- 3 theelepels boter
- 3 theelepels Parmezaanse kaas
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel tijm (plus eventueel meer voor de versiering)
- zout
- peper
- 8-10 aardappels

Bereiden

Zet de oven op 175 graden. Snijd de aardappels in dunne schijfjes. Doe ze in een grote kom samen met de gesmolten boter, Parmezaanse kaas en kruiden. Meng grondig om alle aardappelen te bedekken. Stapel de plakjes op elkaar en leg ze in de muffinvorm. Breng op smaak met zout en peper. Zet in de oven en bak 55-60 minuten of tot de randen gekleurd zijn en het midden zacht is. Laat de aardappelgebakjes 5 minuten afkoelen.

Versier met meer Parmezaanse kaas en tijm. Klaar!

Bron: Jenny Brown - USA