

ingrediënten (voor 4 personen)



- 400 gram vastkokende aardappels
- 1 teentje knoflook



- 4 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 2 theelepels (zee-zout)
- 1 theelepel rozemarijn naaldjes.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht 180 graden) Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Borstel de aardappelen onder stromend water schoon en snijd ze in grove stukjes. Pel de knoflook en pers hem boven de olijfolie uit. Schenk de knoflook olie over de aardappelen in een schaal en schud ze even door. Leg de aardappelen op de bakplaat en bestrooi met zout en peper en rozemarijn. Laat de aardappelen in het midden van de oven in ca 30 tot 40 minuten gaar worden.