



Mediterrane Aardappelen uit de oven

Nodig voor 4 personen:

1 kg verpakte Nicola aardappelen
3 takjes verse tijm
3 takjes rozemarijn
3 takjes oregano
1 citroen
4 el olijfolie
1 tl versgemalen zwarte peper
1 tl grof zeezout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Boen de aardappelen schoon en kook ze in de schil 15 min. in water met zout. Laat afkoelen.

Snijd ondertussen de blaadjes van de tijm, de naaldjes van de rozemarijn en de blaadjes van de oregano fijn. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Snijd de aardappelen in partjes. Meng in een kom met de olie, kruiden, peper, het citroenrasp en zout.

Verdeel de aardappelen over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de aardappelen in ca. 10 min. in de oven goudbruin en gaar.

Heerlijke met een lekker stukje verse zalmfilet en een frisse salade!

organicfoodforyou.nl