

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
400 gr roodschillige aardappelen
Italiaanse kruiden (gedroogd)
olijfolie
zout
optioneel: knoflook en rozemarijn

AARDAPPELS MET SCHIL UIT DE OVEN

Bevat per portie: Kcal: 221 | Eiwit: 4 gr | Koolhydraten: 38 gr | Vet: 5 gr | Vezels: 5 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden
• Was de aardappelen en schrob ze goed schoon. Snij eventuele lelijke plekken of uitlopers eruit. Dep de aardappels droog met keukenpapier.
• Snij de aardappels in partjes of schijfjes en doe ze in een grote kom.
• Voeg een klein scheutje olijfolie en Italiaanse kruiden en zout (naar smaak) toe.
• Verdeel de aardappels over een bakplaat met bakpapier. Het is het mooist als de aardappels niet tegen elkaar aan liggen zodat ze goed kunnen bakken.
• Optioneel: leg voor nog meer smaak een paar geplette knoflooktenen en wat takjes rozemarijn op de bakplaat.
• Bak de aardappels in ongeveer 30 tot 35 minuten goedbruin.