

Ingrediënten voor 4 personen

600 gram nieuwe aardappelen, geschild en in blokjes gesneden van 2,5 cm zeezout en zwarte peper uit de molen een takje verse rozemarijn, alleen de blaadjes olijfolie 5 tenen knoflook, ongepeld en plat geslagen.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Aardappeltjes met rozemarijn van jamie oliver

Supersnelle aardappeltjes uit de oven. Door ze in blokjes te snijden zijn ze veel sneller gaar. Je kunt in plaats van rozemarijn ook gerust andere kruiden gebruiken, zoals tijm of salie. Of doe er eens gebakken uitejs, gehalveerde champignons of stukjes rookspek doorheen. Lees meer: 12x aardappels om je vingers bij af te likken

Bereidingswijze

Doe de blokjes aardappel in een grote pan koud water met wat zout en breng aan de kook. Laat ze meteen in een vergoiet uitlekken en een paar minuten uitwasemen, tot ze min of meer droog zijn. Vermorsel de rozemarijn blaadjes in een vijzel. Verhit een beetje olie in een braadslee Doe de tenen knoflook, aardappeltjes en rozemarijn erin. Bestrooi ze met wat peper en zout en hussel alles goed door elkaar. Zet de braadslee 20 - 25 minuten in de oven, schud de aardappeltjes regelmatig en haal ze uit de oven wanneer ze lekker goudbruin en krokant zijn.

Serveertips

Serveer hier een frisse salade bij, en een lekker stukje vlees.

