

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten: - 18 middelgrote
vastkokende aardappelen - 150 g
roomboter - 15 g verse salie - 15
g verse rozemarijn - 15 g verse
tijm - 150 g geraspte
Parmezaanse kaas - grof zeezout
- peper

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Europees

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Hasselback aardappeltjes

Hasselback aardappels zijn niet alleen heerlijk maar zien er feestelijk uit op de kersttafel! Dit aardappelgerecht vindt zijn oorsprong in het Zweedse Hasselbacken restaurant in 18de eeuw.

Hulpmiddelen

Pollepels, braadslee

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Plaats de aardappels tussen 2 pollepels om de aardappels niet te ver in te snijden. Snijd de aardappels in als een soort waaier.
3. Hak de salie, tijm en rozemarijn fijn en meng met de boter.
4. Smeer de boter tussen de aardappelpartjes.
5. Bak de aardappels in een braadslede in 40 minuten gaar.
6. Haal de aardappel uit de oven en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas en bak 20 minuten in de oven.