

Ingrediënten voor 4 personen

- ong. 1000 gr. (kruimige)
aardappelen - 5 tenen knoflook,
geplet - verse tijm, naar smaak -
verse rozemarijn, naar smaak -
zout en peper, naar smaak - 4 el
olijfolie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Europees

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Krokante aardappels uit de oven

Na veel pogingen om de krokantste aardappeltjes te maken, is dit voor mij de receptformule om de lekkerste aardappels uit de oven te toveren. Iedere oven lijkt echter een eigen persoonlijkheid te hebben, dus pas het recept en de bereidingswijze gerust aan, wanneer het resultaat niet naar behoren is!

Hulpmiddelen

Oven, bakplaat

Bereidingswijze

1. Snijd de aardappelen in enigszins gelijke stukken van ongeveer 3 bij 3 cm.
2. Spoel de aardappelen af met koud water.
3. Stop de aardappelen in een grote pan en vul deze met koud water totdat alle aardappelen net onder water staan.
4. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen in 6 minuten beetgaar.
5. Giet de aardappelen af in een vergiet en laat ze goed droogstomen. Laat de aardappelen daarna in paar uur volledig afkoelen.
6. Verwarm de oven voor op 200 C.
7. Rits de rozemarijn en de tijm van de harde takjes en kneus ze in een vijzel.
8. Voeg de olijfolie toe aan de kruiden en roer goed door elkaar.
9. Leg de aardappelen op een bakplaat. Zorg ervoor dat zij niet op elkaar liggen.
10. Sprenkel de olijfolie over de aardappelen en roer door, zodat alle aardappelen met een laagje olie zijn voorzien. Strooi daarna het zout en de peper over de aardappelen.
11. Doe de aardappelen in de voorverwarmde oven en laat ze ongeveer 30 minuten bakken.
12. Haal de aardappelen uit de oven en schep om. Plet de aardappelen daarna lichtjes met een spatel, zodat ze enigszins crushen, maar niet uit elkaar vallen.
13. Bak de aardappelen nog ongeveer 15 minuten, totdat ze mooi goudbruin zijn.

Serveertips

Experimenteer met kruiden! Zelf vervang ik de tijm en rozemarijn bijvoorbeeld regelmatig met een eetlepel garam masala (Indiaas kruidenmengsel). Dit geeft de aardappeltjes een Indiase twist.

