

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg grote geschilde aardappelen; 4 el olijfolie; 5-6 el citroensap; 2 tl gedroogde oregano; 3 teentjes fijngesneden knoflook; zout; peper

Tijd: > 1 uur
Keuken: Grieks
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

geroosterde knoflookaardappelen

Lekkere kruidige aardappelen met een verrassend fris smaakaccent, aangeraden als bijgerecht bij kwartels in druivenbladeren.

Hulpmiddelen

Braadslede of Ovenschaal, oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 225 gr C.

Bereidingswijze

Snijd de aardappelen in vieren of achten en leg ze in de braadslede. Voeg de olie, citroensap, oregano, knoflook, zout en peper en ong 1 dl water toe. Schep alles goed om. Rooster de aardappelen ong 1 uur in het midden van de oven. Schep de aardappelen tijdens het roosteren enkele keren om.