

Aardappels uit de oven

Aardappels uit de oven, het perfecte bijgerecht voor als je een feestje hebt met heel veel eters. De oven doet al het werk. Combineer het met kip of bijvoorbeeld hamburgers op de bbq of.... Eigenlijk ieder soort vlees past hier wel bij. Door de citroensap en de rozemarijn krijgen de aardappels een frisse smaak en de olijfolie zorgt ervoor dat ze knapperig bakken.

Voor 4-6 personen

Bereidingstijd: ongeveer 80 minuten (inclusief 60-70 minuten oventijd)

Ingrediënten

- 1-1,5 kilo aardappels (kies voor een grote redelijk kruimige aardappel)
- 100 ml olijfolie
- 2 takje rozemarijn
- Sap van 1 citroen
- Zout naar smaak (mag meer zijn dan dat je normaal op je aardappels doet)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden

Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken. De bekende griekse manier zijn vrij grove stukken, maar als je minder tijd (of geduld) hebt, kies dan voor kleinere stukken.

Leg de aardappelstukken in een ovenschaal (neem een wat grotere schaal zodat er maar 1 laag aardappels in ligt)

Hussel de olijfolie, citroensap en zout door de aardappels. Leg het takje rozemarijn er tussen.

Zet de ovenschaal in de oven en laat de aardappels op 160 graden ongeveer 60 minuten bakken totdat ze een mooi licht bruin kleurtje krijgen.

Kijk ieder half uur even, roer de aardappels om het sap weer te verdelen en prik zo af en toe in de aardappel om te zien of ze al gaar zijn – iedere aardappel heeft weer een andere bereidingstijd en het kan dus zijn dat jouw aardappels een kortere of langere oventijd hebben.

En omdat wij zelf van gebakken aardappels houden, met een wat stevigere korst zet ik de oven de laatste 10 minuten naar de 200 graden.