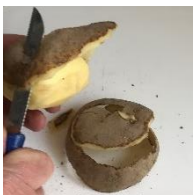


Roasted potatoes

Wat heb je nodig

700 gram aardappelen
25 gram boter
2 theelepels aardappelkruiden
1 teentje knoflook (eventueel)



Schil de aardappelen.
Was de aardappelen.
Pel het teentje knoflook.



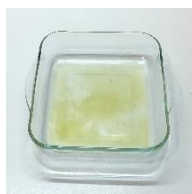
Doe de boter in een ovenschaal en zet hem in de oven.
Zet de oven op 175 graden.
Snijd de aardappelen in de lengte in vieren.
Snijd kleine aardappelen in de lengte door de helft.



Leg de aardappelen op een schone theedoek.
Dep de aardappelen droog.
Doe de aardappelen in een schaal.



Strooi de aardappelkruiden over de aardappelen.
Doe het knoflookteentje in de knoflookpers.
Pers de knoflook uit boven de aardappelen.



Meng de kruiden en de knoflook goed door elkaar.
Kijk of de boter gesmolten is.
Haal de ovenschaal uit de oven met pannenlappen.
Zet de ovenschaal op een onderzetter.



Doe de aardappelen in de ovenschaal en schep ze door de boter.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak de aardappelen in 50 minuten gaar.
Af en toe voorzichtig omscheppen.
