

# Geroosterde aardappelblokjes

## Wat heb je nodig

700 gram aardappelen  
25 gram boter  
1 theelepel knoflookpoeder  
1 theelepel uienpoeder  
2 theelepels komijn  
½ theelepel zout  
1 snufje peper



Schil de aardappelen.  
Was de aardappelen.



Doe de boter in een ovenschaal en zet hem in de oven.  
Zet de oven op 175 graden.  
Snijd de aardappelen in blokjes.



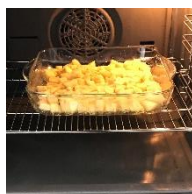
Doe de aardappelblokjes in een schone theedoek.  
Dep de aardappelblokjes droog.  
Doe de aardappelblokjes in een schaal.



Strooi de knoflookpoeder over de aardappelblokjes.  
Doe de uienpoeder en de komijn er ook bij.  
Strooi het zout en de peper er over.



Meng alles goed door elkaar.  
Haal de ovenschaal uit de oven (met pannelappen).  
Zet de ovenschaal op een onderzetter.



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