

Geroosterde aardappelen met rozemarijn.

Ingrediënten

- 2 ons culinaire aardappelen p.p.
- zout/peper
- max. 2 eetlepels olijfolie
- verse rozemarijn, ragfijn gehakt
- teenje knoflook
- evt. beetje cayenne, kerrie oid... (variëren maar...)

Bereiding

- Aardappelen schoonboenen en in gelijke stukken snijden
- met aanhangend water 5 minuten afgedekt op 800 watt in magnetron
- Alle kruiden en olie in een grote schaal mengen
- Aardappelen afgieten en bij het kruidenmengsel doen, goed omscheppen
- Platte ovenschaal met bakpapier afdekken, aardappelen er op doen
- 15 minuten in hete lucht oven op 180 graden (even in de gaten houden)
- Opdienen met wat zeezout uit de molen