

Geroosterde aardappelen

Geroosterde aardappelen

Schil de aardappelen en snij ze in grote stukken. Doe ze in een pan met koud, gezouten water en breng het water aan de kook. Kook de aardappelen 2-3 minuten, haal ze van het vuur en laat ze uitlekken.

Bekras de buitenkant van de aardappels met een vork of snij ze met een heel scherp mesje op een regelmatige afstand in.

Spray een ovenschaal met een antiaanbaklaag licht in met olie. Leg de aardappelen in de schaal, spray ze licht in met olie en strooi er een klein beetje zeezout overheen.

Bak ze ongeveer een uur in een voorverwarmde oven en schep ze af en toe om, totdat ze knapperig en goudgeel zijn vanbuiten en zacht vanbinnen.

Leg de aardappelen, als ze gekookt zijn, in een schaal en houd ze warm totdat u ze opdiend.

Aantal personen: 4

voorbereiding 10 min +
bereiding 1 uur

Kcal: 85 kcal

Ingrediënten:

400 g aardappelen

bakspray

zeezout