



Ingrediënten

2	kg	Aardappelen klein
12	EL	Olijfolie extra Vergine
2	takken	Rosmarijn
12	EL	Citroensap
35	st	Olijven
4	teen	knoflook

MeP

- Aardappelen wassen, NIET schillen en in de lengte halveren
- Olijfolie afmeten
- Rosmarijnnaldjes van de takken halen en fijn hakken
- Citroen uitpersen en afmeten
- Olijven in een zeef uit laten lekken
- Knoflook poetsen en fijn hakken

Bereidingswijze

1. De Oven op 200 °C voorverwarmen.
2. De aardappels in een ovenschaal vullen
3. Een helft van het rosmarijn en het olie er goed ondermengen
4. Met peper en zout op smaak brengen
5. Zet de ovenschaal in de oven voor 30 min
6. De ovenschaal eruit halen
7. Draai de oven op 180 °C
8. Verdeel de citroensap of witte wijn over alle aardappels heen
9. Zet de schaal voor nog eens 10 min in de oven
10. Haal de schaal uit de oven
11. Doe de olijven en de knoflook over heen en meng nog eens goed door.
12. Zet nog eens voor 5 min in de ove