



Geroosterde aardappelen met knoflook, citroen en laurier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 kilogram vastkokende aardappelen (gewassen, ongeschild en in grote stukken)
6 eetlepels olijfolie (+ extra)
2 bollen knoflook (gehalveerd)
5 blaadjes laurier
1 citroen (rasp en sap)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Kook de aardappelen gedurende 5 à 7 minuten in gezouten water tot ze net beginnen te garen. Giet af en schud de pan zodat de randjes wat ruw worden (zo krijg je straks een knapperige korst).
- 3.** Doe de aardappelen in een braadslee en voeg de olijfolie, de knoflook, de laurierblaadjes, de citroenrasp, peper en zout toe. Schep om zodat alles goed is bedekt.
- 4.** Rooster gedurende 35 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep halverwege even om.
- 5.** Besprenkel vlak voor het serveren met vers citroensap en eventueel nog een beetje extra olijfolie.