

Aardappelpartjes uit de oven



Gerecht voor 4 personen

Aardappelpartjes uit de oven

Leg de aardappels in een grote pan, zet ze onder water en voeg 1 theelepel zout toe. Breng aan de kook en laat 7 minuten koken tot de aardappels aan de buitenkant een beetje vlokkelig zijn, maar vanbinnen nog hard. Giet ze af, schud ze een beetje in een vergiet of zeef zodat de randen een beetje korrelig worden, dan krijg je heerlijk krokante aardappels.

Giet de olie in een grote braadslee en laat die 5 minuten in de oven heet worden. Doe de uitgelekte aardappels in de hete olie. Zorg dat elke aardappel goed onder de olie zit en bak ze dan 1 uur op 200 gr in de oven waarbij je ze elke 20 minuten omdraait.

Haal de aardappels met een schuimspaan uit de braadslee en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zeezout en dien op.

Smakelijk!