

Aardappelen met rozemarijn in de oven

*1 kilo aardappelen
rozemarijnnaaldjes, liefst
vers uit de tuin
olijfolie*



Verwarm de oven voor op 180 graden.
Schil de aardappelen, dep ze droog
(met keukenpapier) en snijd ze in de
lengte in ongeveer 8 gelijke parten.
Schep de aardappelen in een braadslee
of op een bakblik om en om met zoveel
olijfolie, dat ze allemaal mooi glanzen.
Zet het blik (met braadslee) ongeveer
30 minuten in de oven.
Schep de aardappelen halverwege om
met de rozemarijnnaaldjes.