

HOOFDGERECHT: B. Geroosterde Aardappelen in Rozemarijn

Ingredienten voor 12 personen:

Olijfolie (extra vierge)	1	fles
Vastkokende ongesch.aardappelen		
Bijv. Biltstar(rood)blokjes van 4 cm	3	kg
Rozemarijn (lange takjes)	1	bosje of zakje



- **Verwarm** de oven voor op 170 ° C.
- Giet de olie in een ondiepe ovenschaal.
- Doe de blokjes aardappel erbij, meng ze goed met de olie en verspreid ze over de schaal. (ze mogen elkaar niet raken).
- Bestrooi met rozemarijn.
- **Rooster** de aardappelen 30 minuten, draai ze om en bestrooi ze royaal met zeezout.
- Ze de schaal opnieuw in de oven en rooster de aardappelen 30 – 40 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Serveer ze heet of koud.

