

Recept

Malta's nieuwe oogst uit de oven

Benodigheden

- ✓ 1 kg. Malta-Alpha aardappelen
- ✓ 2 teentjes knoflook in plakjes
- ✓ 1 tl. zeezout
- ✓ 1 el. verse of gedroogde oregano
- ✓ 3 el. olijfolie



Bereiding

Aardappels schoonboenen en halveren. In pan met ruim water en zout aardappels 10 minuten voorkoken. Aardappels afgieten en in vergiet even laten uitdampen. Oven voorverwarmen op 225 graden. In schaal knoflook, zout, oregano en olie mengen. Aardappels (met schil) in stukken snijden en door oliemengsel scheppen. Bakplaat bekleden met bakpapier en aardappels erover uitspreiden. Aardappelstukjes in midden van oven in 20-25 minuten bruin en gaar roosteren. Regelmatig omscheppen. Lekker met asperges of andere jonge voorjaarsgroente! Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 17 2011

EET SMAKELIJK!

