

Oven aardappels met rozemarijn

Benodigdheden:

- ❖ 720 g Aardappelen, rauw, schoon geboend en gehalveerd
- ❖ 1 hele Rode ui, in 8 partjes gesneden
- ❖ 65 ml Bouillon, kip
- ❖ 2 koffielepel(s) Tijn, vers
- ❖ 2 koffielepel(s) Olijfolie
- ❖ 1 hoeveelheid (naar smaak)Peper en Zout



Bereidingswijze:

- ❖ Verwarm de oven voor op 200 graden.
- ❖ Verdeel de aardappelen en de ui in een ondiepe ovenschaal en breng dit op smaak met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- ❖ Giet de bouillon erover en bestrooi het met de tijn.
- ❖ Dek de ovenschaal losjes af met aluminiumfolie en zet de schaal 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- ❖ Haal dan de folie eraf, besprenkel de aardappelen met de olie, schep ze even om en zet de schaal nog zo'n 20 tot 30 minuten terug in de oven tot ze helemaal gaar zijn



Luxe en betaalbare vakantiehuizen in Italië