

## Geroosterde aardappelen met zeezout en tijm

Geroosterde aardappelen zijn altijd goed als smakelijk bijgerechtje, probeer ook deze eens met zeezout en tijm!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	45 minuten

---

Geroosterde aardappelen zijn altijd goed als smakelijk bijgerechtje, probeer ook deze eens met zeezout en tijm!

### Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snijd de aardappelen in partjes en leg ze in een grote kom met fijngehakte knoflook, peper, zoutvlokken en een scheut olijfolie.
3. Leg de aardappel op een bakplaat en leg er takjes tijm op, houd ook wat tijm achter voor garnering.
4. Plaats de bakplaat op het onderste rooster van de oven en bak voor 30 minuten (de oven tussentijds niet open doen).
5. Na 30 minuten schuif je de bakplaat bovenin de oven om de aardappelen extra knapperig te maken. Bak ze nog een half uur.
6. Haal de aardappels uit de oven, giet het vocht eraf en haal de tijmtakjes eruit. Garneer met extra zout en gehakte tijm.

### Ingrediënten

- 675 gram kleine aardappelen (met schil)
- 1 teentje knoflook
- 2 el extra vergine olijfolie
- 5 takjes tijm
- Zout en peper

### accessoires