

## Aardappelen met pimenton van La Chinata

Deze makkelijke marinade maakt de aardappelpartjes extra lekker en krokant!

Menugang: Bijgerecht  
Type gerecht: Vegetarisch  
Aantal personen: 2  
Bereidingstijd: 45 minuten

---

Deze makkelijke marinade maakt de aardappelpartjes extra lekker en krokant!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Kook de aardappels 10 minuten voor. Snijd ze dan in partjes en laat ze goed uitwalmen.
3. Meng ongeveer 4 eetlepels extra vierge olijfolie met een theelepel pimenton, een snufje zout en wat geritste takjes tijm. Smeer de partjes in met de marinade.
4. Leg de aardappelpartjes in een ovenschaal en zet deze 25 minuten in de oven.

Ingrediënten

- 5 aardappels
- 4 el olijfolie (lammari, foggia, apulië)
- 1 tl Pimenton sweet of hot
- 3 takjes tijm
- Falksalt

accessoires

- Ovenschaal
- Oven