

Perfect gebakken aardappels

Ingrediënten:

2,5 kilo Maris piper (of andere iets kruimige aardappel)

4 eetlepels ganzenvet of boter

olijfolie

1 bol knoflook

1 halve bos verse salie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de aardappelen en laat ze heel. Kook ze in gezouten water. Laat ze 2 minuten in een vergiet uitlekken en uitwasemen. Schud het vergiet om de aardappels ruw te maken. Doe het ganzenvet of de boter met 1 eetlepel olie in de braadslee. Doe de aardappels erbij en hussel ze met zeezout en zwarte peper door mekaar en leg ze knus naast mekaar. Druk de bol knoflook plat, kneus de ongepelde tenen en strooi ze in de slede. Daardoor karamelliseert de knoflook en krijgen de aardappels een heerlijk aroma. Zet de aardappels 1 uur in de oven, of tot ze prachtig goudbruin zijn. Haal de braadslee uit de oven, duw de aardappels met een stamper een beetje kapot, zodat ze tegen elkaar aanliggen. Pak de salie blaadjes en hussel ze wat om met olie. Strooi de salie blaadjes over de aardappels en rooster ze 20 minuten.

