

# *Toscaanse aardappeltjes*

## Ingrediënten:

2,5 kilo iets kruimige aardappels

Extra virgine olijfolie

15 gram Lardo boter of reuzel

4 tenen knoflook

1 citroen

1 halve bod verse rozemarijn

## Bereiding:

Verwarm de oven op 180 graden. Schil de aardappels, snij ze in stukjes van 3 cm. En kook ze 5 minuten in gezouten kokend water. Laat ze in een vergiet uitwasemen en doe ze in een braadslee. Strooi er zeezout, zwarte peper op, sprenkel een eetlepel olie er over doe er de Lardo bij en hussel ze goed. Zet 35 minuten in de oven tot ze lichtbruin zijn.

Pel ondertussen de tenen knoflook en snij ze in dunne plakjes, schil de citroen met een dunschiller in smalle reepjes, ris de rozemarijn naaldjes. Strooi de knoflook, citroenschil en rozemarijn wanneer je zo ver bent op de aardappels, sprenkel er nog 2 eetlepels olie over. Hussel goed door elkaar en zet nog eens 30 minuten in de oven of tot dat ze mooi goudbruin en krokant zijn.

