

Pommes de terre Ras el Hanout



Ingrédients

- 2,5 kg de pommes de terre (par ex. Maris Piper)
- 200 gr Ras el Hanout (Al'Fez)
- 20 citrons
- 10 gousses d'ail
- Huile d'olive

Méthode

1. Préchauffez le four à 220°C. r.
2. Cuire pommes de terre et les faire cuire al dente.
3. Faites une vinaigrette de jus de citron, ras el hanout et de l'ail.
4. Mettez les pommes de terre dans un bol et mélangez avec la vinaigrette.
5. Faites cuire 25 minutes dans le four

Variation

Suggestion: Servir avec des légumes grillés.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be