Gebakken Ras el Hanout aardappelen



Ingrediënten

- 2.5 kg vastkokende aardappelen (bv. Maris Piper)
- 200 gr Ras el Hanout (Verstegen)
- 20 citroenen
- 10 tenen knoflook
- olijfolie
- 5 gr zeezout of Deens gerookt Pyramidezout (Verstegen)

Methode

1. Verwarm de oven voor op 220 C.
2. Kook de aardappelen beetgaar.
3. Maak een dressing van het sap van de citroen, de ras el hanout en knijp de knoflook in een pers er bovenuit.
4. Doe de aardappelen in een kom en meng met de dressing, zorg dat alle aardappelen goed bedekt zijn met de dressing.
5. Doe de aardappelen op de hete bakplaat en bak ze 25 minuten in de oven.

Variatie

Serveersuggestie: Lekker met gegrilde groenten.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be