Aardappelen uit de oven

Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: het hele jaar door

Ingrediënten

- 1 kilo vastkokende aardappelen
- 1 handvol laurierblaadjes
- 5 el olijfolie
- grof zeezout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Je kunt de aardappelen schillen als de schil dik en taai is, maar voor nieuwe aardappelen hoef je de schil alleen goed af te boenen onder de koude kraan. Doe de aardappelen in een ruime pan met gezouten water en breng aan de kook.
2. Laat circa 1 minuut koken en giet de aardappelen meteen af. Laat ze iets afkoelen. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Maak met een scherp mes ongeveer tot

de helft in elke aardappel een of een paar inkepingen naar gelang de grootte van de aardappelen. Schuif een laurierblad in elke inkeping.

3. Giet de helft van de olijfolie in een ovenschaal waar de aardappelen makkelijk naast elkaar in passen. Schik er de gelauwerde aardappelen in en bestrooi ze royaal met het grove zeezout en versgemalen peper. Giet er de rest van de olijfolie over en wentel er de aardappelen in om tot ze helemaal met zout, peper en olie bedekt zijn. Zet ze 1 tot 1 1/2 uur in de oven, waarbij je ze ongeveer om de 20 minuten met de afgelopen olie inkwast. Controleer of ze volkomen gaar zijn door er even de punt van een scherp mes in te steken. Dien onmiddellijk op.

Tenslotte

Uit Italië komen deze geurige gebakken **Aardappelen met Rozemarijn**. Erg makkelijk om te maken, want de aardappels gaan rauw en ongeschild de oven in, je hoeft ze alleen een paar keer om te scheppen. Wanneer je ook het hoofdgerecht in de oven hebt staan, zet je de aardappels gewoon op de allerlaagste richel, of zelfs op de bodem. Oven voorverwarmen op 220°C. Schil 1 kg aardappels of boen ze alleen maar goed schoon onder de kraan. Snij ze in niet al te kleine stukken. Hak een handvol rozemarijn naaldjes klein. Pel 1 knoflookteen en snijd in kleine stukjes. Sprenkel wat olijfolie over de bakplaat of een braadslee. Doe de aardappels, de rozemarijn en de knoflook erin. Sprenkel er nog wat extra olijfolie overheen. Meng tot de aardappels goed bedekt zijn met een laagje olie. Schuif in de oven en laat in een half uur bruin en knapperig worden. Tussentijds even omscheppen. Laat de aardappels uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met (grofgemalen) zout. De volgende **Geroosterde Aardappelen** (Patata in stufato) worden vaak in Spanje gegeten. Snijdt 1 kg geschilde aardappels in vieren. Leg ze met 10 teentjes knoflook (in de schil) en wat takjes tijm in een braadslede. Giet er 4 el olijfolie over en bestrooi met zout. Rooster de aardappels in een op 200 graden voorverwarmde oven in ca. 1 1/2 uur goudbruin en gaar. Uit Amerika komen de **Mashed Patatoes**. Was 1 kg aardappelen en kook ze in flink gezouten water in 15 minuten net gaar. Leg een vel bakpapier op het bakblik en druppel daar een paar eetlepels olijfolie over. Leg daar de gare, warme aardappelen op. Plet nu voorzichtig maar stevig de aardappelen met behulp van een pureestamper tot ze openbarsten en behoorlijk plat zijn, maar nog niet uit elkaar vallen. Ze zien er nu wat slordig uit, maar dat moet. Breng nu met een kwastje flink wat olijfolie aan op de rommelige oppervlakte van de aardappelen. Strooi er grof zout over en wat fijngehakte rozemarijn. Schuif het geheel in de oven op 225 C en laat 20 tot 25 minuten bakken, tot alles er lekker bruin uitziet. Schep de aardappels geregeld om. Maal er wat peper over en dien op. Tot slot **Aardappelen met koriander** uit Portugal: snijd 1 kg aardappelen in zeer kleine stukjes, dobbelsteentjes. Meng met 3 el olie en 20 gram zout, doe in een grote ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Bak 45 minuten in de oven op 160 graden. Verwijder de folie en laat afkoelen. Bak 1 rode in dunne plakken gesneden ui 3 minuten in 3 el olie. Voeg er 2 fijngehakte tenen knoflook, 2 fijngehakte grote bossen koriander en chilipoeder naar smaak toe toe en bak omscheppend 2 minuten. Doe er 3 el citroensap en zout bij en draai het vuur uit. Bak de aardappeltjes nog 10 minuten op 225 C. Meng er het koriandermengsel door.