



Hasselback aardappelen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 aardappelen (vastkokend, middelgroot)

12 blaadjes laurier (vers)

12 takjes verse tijm

peper en zout

100 gram boter (gesmolten)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen. Snij ze vervolgens in plakjes van $\frac{1}{2}$ cm, zonder de onderkant door te snijden. Je krijgt dus een soort waaervorm.
- 2.** Het helpt om onderaan een satéprikker door de aardappel te steken, zodat het mes niet verder kan. Verwijder de prikker na het snijden.
- 3.** Spoel de aardappelen en dep ze zeer goed droog met keukenpapier. Steek bij elke aardappel 2 laurierblaadjes en 2 takjes tijm.
- 4.** Kruid goed met peper en zout.
- 5.** Bestrijk vervolgens volledig met gesmolten boter en leg de aardappelen dan naast elkaar op een bakplaat.
- 6.** Zet $\pm$ 50 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
- 7.** Bestrijk af en toe opnieuw met boter.