

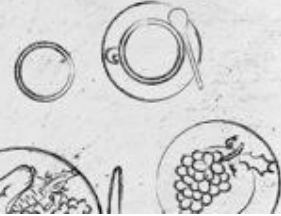


Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



MENU



## ROZEMARIJN AARDAPPELEN.



© Diëtistenpraktijk De Snekens

### Ingrediënten (voor 4 personen):

- 700 g aardappelen
- 2 el arachide-olie
- Thym
- Rozemarijn
- zout

### Bereidingswijze:

- Schil de aardappelen en snij ze in groffe partjes.
- Leg de aardappelpartjes in een ovenschotel.
- Meng in een potje de arachideolie met thym, rozemarijn en zout.
- Sprengel dit olie-mengsel evenredig over de aardappelpartjes.
- Zet de ovenschotel gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Dit smaakt zeer lekker bij een rauwkostslaasje.