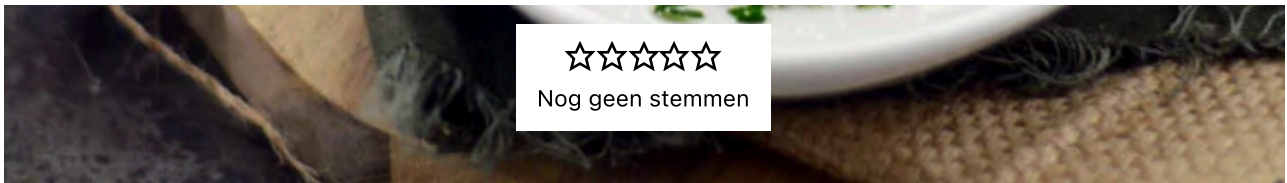




Hasselback potatoes

Hasselback potatoes, heerlijk bijgerecht van aardappels. Makkelijk om te maken, maar waanzinnig lekker! Probeer deze Zweedse aardappels eens.



Nog geen stemmen

♥ Opslaan



Vorbereiding:

15 minuten



Bereidingstijd:

45 minuten



Totale tijd:

1 uur

 Hoeveelheid: 4 personen

WAT HEB JE NODIG (INGREDIËNTEN):

- 800 gram aardappels (licht kruimige)
- olijfolie
- knoflookpoeder, zwarte peper en zout
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels peterselie (fijngesneden)

ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte.
2. Boen de aardappels schoon onder de kraan en droog ze vervolgens goed af.
3. Maak met een scherp mesje inkepingen in de aardappel maar zorg ervoor dat het onderste gedeelte van de aardappel vast blijft zitten. Herhaal dit met alle aardappels en plaats ze in een ovenschaal.

4. Druppel wat olijfolie over de aardappels en wrijf ze ermee in zodat alle aardappels een dun laagje olijfolie hebben. Verdeel er dan knoflookpoeder, zwarte peper en zout naar smaak over.
5. Zet de ovenschaal met aardappels in de oven en bak ze goudbruin en gaar in ca. 30 - 40 minuten.
6. Garneer de aardappels met wat Parmezaanse kaas en fijngesneden verse peterselie. Eet smakelijk!

VOEDINGSWAARDEN INDICATIE (PER PERSOON/ PORTIE):

Calorieën: 182kcal | Koolhydraten: 38g | Eiwitten: 4g | Vetten: 1g | Verzadigd vet: 1g

**Merkmamen in dit artikel kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: disclaimer.*



RECEPT BEWAREN?

Klik op 'recept opslaan' en sla hem op in je eigen collectie.