

Citroenaardappelen:

Benodigheden:

- 1 1 kilo lekkere aardappelen. Doormidden of in plakjes.
- 2 Olijfolie
- 3 Sap van 1 grote citroen.
- 4 Gesneden peterselie. Ongeveer 30 gr.
- 5 Peper en zout naar smaak toevoegen.

Bereiden:

- 1 De gesneden aardappelen met schil in ovenschaal en ruim overgoten met olie.
- 2 Ongeveer 40 min. Garen (220 gr.) in de oven. Gaar als je erin kunt prikken.
- 3 Gare aardappelen overgieten met citroensap. Even schudden en de peterselie erdoor scheppen.
- 4 Lekker bij gebraden ham, hamburger of rolade.