Geroosterde aardappelkwartjes

Ingrediënten (4 personen)

- 350 gr aardappelen
- 3 teentje knoflook
- 1 el. paprikapoeder
- 1 el. tijm
- 1 el. rozemarijn
- 3 el. olijolie

Omschrijving

1. Was de aardappelen en snijd ze vervolgens in kwartjes. Plaats ze in een ovenschotel
2. Besprenkel de aardappelen met de olijfolie. Hierdoor zullen de kruiden blijven plakken.
3. Snijd de knoflook fijn en verspreid over de aardappelen.
4. Kruid verder met de paprikapoeder, tijm, rozemarijn en zout en peper. Zorg voor voldoende kruiding
5. Bak in de oven een 32 tal minuten op 200 °C.