

Eettuintjes Recept #3

Heerlijke krokante ovenaardappelen met Eettuintjes knoflook en bieslook

Een Eettuintje zit vol met smaakmakers. Niet alleen de kruiden zijn hier heel geschikt voor, maar juist ook de uitjes en knoflook. En die zijn ook nog eens heel makkelijk door te kweken. Wist je bijvoorbeeld dat je uit elke knoflookteen weer een hele nieuwe bol kunt groeien?

Vorbereidingstijd: 20 min

Bereidingstijd: 50-60 min

Aantal personen: 4 personen

Beste seizoenen: zomer en herfst

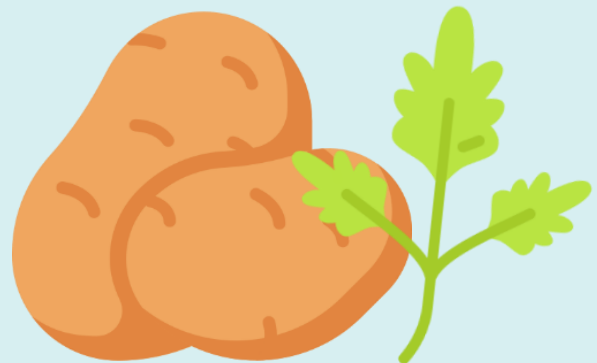
Wat heb je nodig?

Ingrediënten

- 1,5 kg vaste of licht kruimige aardappelen
- ½ tl baking soda (niet bakpoeder)
- 1 tl zout plus extra naar smaak
- zwarte peper naar smaak
- 75 ml olijfolie (om mee te bakken)
- 3 knoflooktenen
- klein handje gehakte verse rozemarijn
- handje gehakte bieslook

Andere benodigdheden

- bakpapier
- zeef



Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 200 graden C.
2. Schil de aardappelen en hak ze in grove stukken. Pel ook de knoflook en snij die fijn.
3. Kook de aardappelen met een tl zout en de baking soda voor ongeveer 10 minuten.
4. Bak in de tussentijd de knoflook met de rozemarijn en wat peper zachtjes in de olie totdat de knoflook licht goudbruin is.
5. Zeef de olie en bewaar de knoflook en de rozemarijn in een apart bakje.
6. Giet de aardappelen af na 10 minuten en laat een halve minuut staan zonder deksel.
7. Mix de warme aardappelen goed met de gezeefde olie zonder ze te breken.
8. Verdeel de aardappelen over een bakplaat met bakpapier zodat ze niet op elkaar liggen. Gebruik hier echt een bakplaat voor en *geen* ovenschaal.
9. Bak de aardappelen 50-60 minuten in de oven. Schep ze halverwege voorzichtig om.
10. Mix de geroosterde aardappelen met de gebakken knoflook en rozemarijn en verse bieslook. Voeg indien nodig nog een beetje zout en peper toe naar smaak.



Hoe teel je de beste knoflook?

Knoflook is heel makkelijk om te telen. Het kan in een Eettuintje, maar ook in een bak op balkon. Je poot losse knoflooktenen in de herfst (november) of in het voorjaar (maart). Daarvoor hoog je eerst de aarde op een paar plekken op door kleine hoopjes aarde te maken. Maak in elk hoopje een gaatje van ongeveer een halve wijsvinger diep. Stop in elk gat een teentje met de platte kant naar onder en het puntje naar boven. Het schilletje laat je er gewoon omheen zitten. Dek de gepote knoflooktenen toe met aarde en geef ze een beetje water. In het najaar regent het meestal genoeg, dan hoef je verder geen water meer te geven. Bij een droog voorjaar kun je zo nu en dan water geven, maar zorg ervoor dat de knoflook nooit in te natte grond staat.

