



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Eigengemaakte ovenfrites

bijgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- aardappelen

Mocht je rozemarijn/tijm in de tuin hebben: het is heerlijk om een paar takjes onder de frites te leggen! Je haalt ze er later âvoor het serveren- weer uit.

En verder:

- 2 el olijfolie
- zout

Zet de oven op de hoogste stand. Schil de aardappelen, snijd ze in plakken van zoân centimeter of anderhalf dik. Snijd deze plakken weer in staafjes van dezelfde dikte. Doe alle aardappelstaafjes in een grote kom of schaal. Voeg ânaar gelang de hoeveelheid aardappels- 1 Ã 2 el olie toe. Je hebt minder nodig dan je denkt! Meng net zolang totdat alle staafjes met olie zijn bedekt. Nog niet met zout bestrooien, want dan worden de frites zacht! Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid hier de frites op uit. Zorg dat de staafjes elkaar zo min mogelijk raken. Zet de bakplaat midden of wat hoger in de oven. Je kunt de frites tussendoor nog eens omscheppen. Na 20 tot 30 minuten zijn de frites klaar. Bestrooi de frites met zout en eet het meteen op.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>