



# Hasselback aardappelen



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

6 aardappelen (vastkokend, middelgroot)  
12 blaadjes laurier (vers)  
12 takjes verse tijm  
peper en zout  
100 gram boter (gesmolten)

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen. Snij ze vervolgens in plakjes van  $\frac{1}{2}$  cm, zonder de onderkant door te snijden. Je krijgt dus een soort waaiervorm.
- 2.** Het helpt om onderaan een satéprikker door de aardappel te steken, zodat het mes niet verder kan. Verwijder de prikker na het snijden.
- 3.** Spoel de aardappelen en dep ze zeer goed droog met keukenpapier. Steek bij elke aardappel 2 laurierblaadjes en 2 takjes tijm.
- 4.** Kruid goed met peper en zout.
- 5.** Bestrijk vervolgens volledig met gesmolten boter en leg de aardappelen dan naast elkaar op een bakplaat.
- 6.** Zet  $\pm$  50 minuten in een op  $180^{\circ}\text{C}$  voorverwarmde oven.
- 7.** Bestrijk af en toe opnieuw met boter.