

# Aardappeltjes, onder de grill

## Ingredienten

- per persoon ongeveer 200 gram vastkokende aardappels
- olijfolie, hoeveelheid is persoonlijk
- beetje zout en peper
- eventueel wat kruiden zoals bijvoorbeeld tijm, paprikapoeder

## Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze alvast een beetje voor. Bovenop de Cramer ongeveer 10 minuten in water met wat zout .

Zeker niet te lang laten koken. De aardappelen moeten stevig blijven. Giet ze af en snij ze in blokjes.

Doe de olie in een ovenvaste schaal en meng de kruiden en de peper door de olie.

Doe de aardappelblokjes erbij en roer het geheel, zonder de blokjes te beschadigen, voorzichtig door totdat alle blokjes aan alle kanten wat olie hebben.

Zet de schaal met de aardappelblokjes op de laagste stand van het rooster onder de grill van de Cramer.

Als je geen ovenvaste schaal hebt kun je de blokjes op een andere manier (pannetje, kom) voorzien van het oliemengsel en ze daarna direct op het rooster met aluminium folie leggen.

Schep af en toe even om, denk eraan dat de blokjes heel moeten blijven.

De laatste 5 minuten de schaal en het rooster nog even omhoog, zodat de aardappeltjes een mooi kleurtje krijgen.

## Bijzonderheden

De hoeveelheid olie die je gebruikt is heel persoonlijk. Zelf hou ik van minimaal olie, maar ik ken mensen die het juist heerlijk vinden als er ruimhartig olie wordt gebruikt.