



AARDAPPELTJES IN PERNOD EN DILLE.

Nodig:

4 ovenpannetjes

4 aardappelen

Peper en zout

4 kerstomaatjes

Handvol verse dille

16 olijven

4 schijfjes citroen of limoen

4 eetlepels Pernod.

BEREIDEN:

1. Verwarm de oven op ca 180 a 200 grdn
2. Kook de aardappelen EVEN 15 minuten voor in gezouten water.
3. Doe een eetlepel olijfolie in de pannetjes.
4. Leg onderin ieder pannetje een schijfje citroen
5. Snij de hete aardappelen in grove stukken en doe in de pannetjes.
6. Daarover de 4 olijven.
7. Daarover de gehalveerde kerstomaat.
8. Vers geknipte dille erover.
9. Beetje peper en zout.
10. Beetje olijfolie of boter erover en de eetlepel pernod , deksel erop en in de oven.
11. Gedurende 15 a 20 minuten.

Eet smakelijk !

TIP:

Vervang de citroenschijf door een sinaasappel schijf en druppel er ook een eetlepel sinaasappellikeur over! Erg bijzonder .

