



GESMOORDE KRUIDIGE AARDAPPELEN UIT DE RÖMERTOPF.

INGREDIËNTEN:

- 1 kilo kleine , stevige aardappelen. Vastkokend.
- 1 courgette.
- 1 stengel lente ui (of een sjalotje).
- 2 teentjes knoflook.
- 10 takjes tijm.
- 2 takjes rozemarijn.
- 2 takjes majoraan. (evt gedroogde).
- 3 eetlepels olijfolie.
- Beetje zout (rookzout past hier erg goed bij)
- 1 laurierblad.
- Schijfje limoen.
- Vers gemalen zwarte peper.
- ½ bouillon tabletje.

WERKWIJZE :

1. De RÖMERTOPF in het water leggen.

2. Boen de aardappelen goed schoon. Bij voorkeur NIET schillen.
3. De courgette wassen en schillen en in schijfjes snijden. Deze weer halveren.
4. Lente uitje wassen en in 4 cm lange stukjes snijden. (sjalot kruislings in 4 stukken snijden)
5. Knoflook in 8 stukken snijden.
6. De kruiden afspoelen, en de naaldjes/ blaadjes van de takken halen. En fijnhakken.
7. Limoen in schijfjes snijden.

DAN :

- A. Haal de römertopf uit het water.
- B. Doe de olijfolie onderin. Los het $\frac{1}{2}$ bouillontablet op in een flinke kop heet water. Doe in de römertopf.
- C. Zout, peper, laurierblad, 1 schijf limoen, aardappelen, courgette, lente ui, kruiden in de römertopf doen.
- D. Alles even doorroeren.
- E. Deksel erop.
- F. In de koude oven plaatsen.

OVEN :

1. Stel de oven in op 200 graden. (gasoven stand 3) .
2. Ca 1 $\frac{1}{4}$ uur laten gaar worden.

NOOT :

Bij dit gerecht is kruidenkward er erg lekker bij. En vegetarische groenteballetjes passen er ook prima bij.