



Hasselback patatas

Zó makkelijk, zó lekker!

(recept groenten specialzaak de [Komkommerin](#) Bavel)

- Kies grote biologische aardappelen zoals frietaardappelen.
- Was ze goed en droog ze af.
- Snijd de aardappel voor 2/3 in dunne plakjes. Zorg dat de onderkant heel blijft. Een handige tip: leg de aardappel tussen twee houten lepels zodat je niet door schiet met je mes (zie foto).
- Leg de aardappelen in een ovenschaal en smeer ze in met olijfolie.
- Bestrooi met grof [Keltisch zeezout](#) (Selnature)
- Zet de aardappelen in een voorverwarmde oven van 200 graden gedurende 50 min.

Super lekker met eigen gemaakte aioli of zure room.

Heerlijk bij kabeljauw in tomatensaus als sidedish (maar iets anders kan natuurlijk ook 😊)

Smakelijk eten!



Jacques
FAVORITES