

Citroenaardappels uit de oven



Citroenaardappels uit de oven

Krokant van buiten, zacht van binnen en heerlijk fris van smaak. Deze citroenaardappeltjes zijn een perfecte bijgerecht voor bijna iedere maaltijd. Het geheim? Eén flesje van onze 100% natuurlijke Citroenshot. Deze bestel je hier: [Verfrissende Citroenshot | Boost Je Dag met Zuss & Sap](#)

Geen citroenen uitpersen, maar gewoon openen en direct gebruiken. Samen met olijfolie, knoflook en oregano zorgt de Citroenshot voor een frisse marinade die de aardappeltjes nét dat beetje extra geeft. Simpel om te maken, boordevol smaak en gegarandeerd een favoriet aan tafel!

(voor 4 personen als bijgerecht, voor 2 personen als maaltijd)

ingrediënten

Wat heb je nodig voor 2 personen?

750 gram vastkokende aardappelen

100 ml vers citroensap (1 flesje Citroenshot)

75 ml olijfolie

3 teentjes knoflook, geperst

2 tl gedroogde oregano

Een snufje zout en peper

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de aardappelen in parten.
3. Meng het citroensap, de olijfolie, knoflook, oregano, peper en zout.
4. Schep de aardappelen door de marinade.
5. Verdeel over een bakplaat of ovenschaal en rooster 50 tot 60 minuten. Schep halverwege een keer om.