



Boeren Buitenleven

Recepten

Pastinaakfrietjes

Benodigheden:

- 3 pastinaken
- Olijfolie
- Zout en peper
- Kom
- Bakplaat
- Bakpapier

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snij de pastinaak in dunne frietjes van ongeveer 0,5 cm dik.
- Hoe dunner de frietjes, hoe knapperiger ze worden. Maar pas op dat je ze niet te dun snijdt, dan verbranden ze snel in de oven.
- Doe de gesneden frietjes in een kom en besprenkel ze met olijfolie en een klein beetje zout en peper. Schep de frietjes om met een lepel of met je handen, zodat de olijfolie, zout en peper goed verdeeld is over alle frietjes.
- Leg het bakpapier op de bakplaat en verdeel de frietjes hier overheen.
- Bak de pastinaakfrietjes in het midden van de oven in ongeveer 30 min. knapperig en bruin.





Boeren Buitenleven

Ovengebakken aardpeer met rozemarijn

Benodigdheden:

- 1 kg aardpeer
- 6 teentjes knoflook
- Olijfolie
- Zout
- 6 takjes rozemarijn
- Ovenschaal of braadslee
- Aluminiumfolie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snij de aardpeer in partjes en leg ze in de ovenschaal/braadslee.
- Pel de knoflookteentjes niet, trek ze wel van elkaar los. Verdeel ze over de aardperen.
- Voeg de olijfolie, een beetje zout en de takjes rozemarijn toe. Hussel alles goed door elkaar zodat de olijfolie, zout en rozemarijn goed verdeeld is over alle partjes.
- Doe aluminiumfolie over de ovenschaal/braadslee.
- Bak de aardpeer voor ongeveer 30 min in het midden van de oven.
- Haal het aluminiumfolie van de schaal en hussel de aardpeer nog eens goed door elkaar.
- Zet de aardpeer voor nog eens 10 min. terug in de oven zonder aluminiumfolie.
- Haal de ovenschaal/bakslee uit de oven. De knoflook is lekker zacht en een beetje zoet geworden. Scheur de schil voorzichtig open en knijp er de knoflook uit. Hussel alles nog eens goed door elkaar.

