

Patate e Acciughe al Forno

Over het recept

Geroosterde aardappelen met ansjovis

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 kg aardappelen
- 20-25 ansjovisjes
- 6-8 teentjes knoflook, gepeld
- 10 verse salieblaadjes
- 2 verse laurierblaadjes
- 150 ml slagroom
- 50 g boter, in blokjes
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- bladpeterselie, fijngehakt

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Vet met de olie een ovenschaal in waar de aardappels ruimschoots in passen. Was de aardappels en snijd ze in vieren; als ze erg groot zijn in zessen. Je hoeft ze niet te schillen. Leg ze in de ingevette ovenschaal.
- Snijd de ansjovis in stukjes en meng ze door de aardappels. Voeg de knoflook en kruiden toe. Schenk de slagroom erover en verdeel tenslotte de blokjes boter erover.
- Zet de schaal in de oven en bak het gerecht 25 minuten. Schud alles af en toe om, zodat de aardappels niet aan de bodem vastkoeken.
- Haal de schaal uit de oven zodra de aardappels goudbruin zijn en strooi er peper naar smaak en wat zout over (niet te veel, want de ansjovis is al zout). Garneer desgewenst met peterselie en dien op.