

## Mimi se geroosterde aartappeltjies met roosmaryn

Resep uit *Maak vyf/Make five*, deur Heleen Meyer | Fotograaf: Neville Lockhart

Lewer 6 porsies

Klik hier om hierdie resep af te laai.

My skoonsuster maak dié aartappelgereg waarby min ander kan kers vashou. Die bros skilletjies en sagte binnekant is hemels. Boonop is dit een van daardie resepte wat jy binne 10 minute in die oond kan druk en van kan vergeet. My kinders vra altyd vir nog as dié aartappels op die spyskaart is.

1-1,2 kg baba-aartappels, met die skil  
growwe sout  
30 ml (2 e) olyfolie  
30 ml (2 e) gekapte vars roosmaryn

1. Voorverhit die oond tot 150 °C. Plaas baba-aartappels in 'n oondpan of -bak.
2. Vryf die sout en olie met jou hande oor die aartappels.
3. Strooi die roosmaryn bo-oor. Skud die pan om die aartappels met die roosmaryn te bedek.
4. Rooster vir 1 uur tot goudbruin en gaar.

### Wenk

Rooster die baba-aartappels soos hierbo. Roer 8-10 songedroogde tamaties, in reepe gesny, en 1-2 skywe fetakaas, gekrummel, by.  
Rooster nog 10 minute teen 180 °C.