

Geroosterde aardappelen met Parmezaan / Parmesan Roast Potatoes



Boodschappenlijst

500 gram nieuwe aardappelen
2 eetlepels olijfolie, plus extra om te bestrijken
100 gram Parmezaanse kaas, grof geraspt
½ theelepel gerookte paprika
1 theelepel knoflookpoeder
½ theelepel verse gehakte tijm
zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
klein bosje peterselie, fijngehakt

Zo maak je Geroosterde aardappelen met Parmezaan

Verwarm de oven voor op 210°C / 190°C hetelucht.

Doe de aardappelen in een pan met koud water, zout en breng aan de kook. Laat ze acht minuten sudderen, giet de aardappelen af en laat ze iets afkoelen. Snijd de afgekoelde aardappelen doormidden.

Vet een bakplaat licht in met olie, bestrooi met 3/4 van de Parmezaanse kaas. Bestrooi met gerookte paprika, knoflookpoeder, gehakte tijm, zout & peper.

Leg de aardappelen met de snijkant naar beneden op de bakplaat. Bestrijk ze met de resterende olijfolie. Bak ze 20 minuten in de oven, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas en bak nog 5 minuten.

Neem de aardappelen uit de oven en laat ze een paar minuten rusten. Zorg ervoor dat de kaas goed aan de aardappelen blijft plakken. Doe de aardappelen in een schaal en bestrooi ze met peterselie en zeezout.

Serveer en geniet!

Geroosterde aardappelen met Parmezaan / Parmesan Roast Potatoes



Shopping list

500g new potatoes
2 tablespoons olive oil, plus extra for brushing
100g Parmesan, thickly grated
½ teaspoon smoked paprika
1 teaspoon garlic powder
½ teaspoon fresh chopped thyme
Sea salt and freshly grated black pepper, to season
Small bunch of parsley, finely chopped

How to make Parmesan Roast Potatoes

Pre-heat the oven to 210°C / 190°C Fan

Place potatoes in a pan of cold salted water and bring to the boil.
Simmer for eight minutes then drain the potatoes and leave to cool slightly.
Once cooled, slice the potatoes in half.

Lightly grease a baking tray with oil and sprinkle over 3/4 Parmesan.
Then smoked paprika, garlic powder, chopped thyme, salt and pepper on top.

Lay the potatoes cut side down on the tray and brush with remaining olive oil.
Bake in the oven for 20 minutes, until crispy and golden.
Sprinkle remaining Parmesan on top and cook for 5 more minutes.

Remove the potatoes from the oven and leave for a couple of minutes.
Carefully, remove each individual potato from the baking tray.
Ensuring the cheese stays nicely stuck to the potatoes.
Add to a serving bowl and sprinkle with parsley and sea salt.

Serve and enjoy!