

## Aardappels uit Dutch Oven



### Bijgerecht (8 personen)

#### Benodigheden

- 1 kilo vastkokende aardappels,
- 3 teentjes knoflook,
- 4 eetlepels olijfolie,
- 2-3 takjes tijm
- 2-3 takjes rozemarijn
- peper en zout.

#### Bereiding

1. Vul een starter met briketten en laat deze voorgloeien.
2. Vet een Dutch Oven in met een zonnebloemolie en zet de Oven op een vuurplaat. Leg 6 briketten eronder en 10 op de deksel. Laat de pan goed warm worden.
3. Boen de aardappels schoon onder koud water, snijd door in parten. Breng de aardappelen aan de kook in een middelgrote Dutch Oven met ruim kokend water en laat het 10 minuten koken.
4. Giet de aardappels af, en laat een beetje uitstomen. Giet de pan af en gooi de aardappelen in een diepe kom.
5. Pel de knoflook en snijd deze in (dikke) plakken. Ris de tijm en rozemarijn van de takjes en hak grof.
6. Meng met alle overige ingrediënten. Hussel dit om met je handen (zodat alle aardappels bedekt zijn met olie) en verdeel over de Dutch Oven.
7. Bak de aardappels vervolgens af gedurende 20 minuten, in de Dutch Oven.

#### Planning

Dit is een bijgerecht bij het hoofdgerecht en duurt een klein uurtje om klaar te maken.