

Aardappels met Salie

- ¾ kilo aardappels
- 2 grote uien
- 1 theelepels salie
- 3 eetlepels olie

Snij de aardappels doormidden. Leg een laagje kleingesneden uien op de bodem van een ingevette vuurvaste schaal. Zet de aardappels met de snijkant naar onderen op de uien. Strooi er de rest van de uien en salie over.

Overgieten met de olie en bak 1 uur bij 220-240 graden.

Please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](#)

