

Aardappels met tomaten

- ½ kilo aardappels
- 1 ui
- paar grote tomaten
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel tijm

Snij de aardappels in dunne schijven. Verhit de olie in een braadpan en doe er de aardappelschijfjes en de fijngesneden ui in. Als de schijfjes lichtbruin zijn geworden, voeg er dan de in stukken gesneden tomaten, tijm en desgewenst andere kruiden bij.

Bak 20 minuten bij 220-240 graden tot alles net zacht is.

Please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

