



## Roemenië

### **Cartofi noi cu lamaie la cuptor**

#### *Citroenaardappelen*

500 g aardappelen  
2-3 eetlepels citroensap  
50 g boter  
3 eetlepels olie  
1 kop (100 ml) water  
zout en peper  
een paar blaadjes basilicum  
2 teentjes knoflook, geperst  
een bosje dille, fijngehakt  
peterselie

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil de aardappelen, was ze, en snijd ze in grote stukken. Als de aardappelen klein zijn laat je ze heel.

Vet een ovenschaal in met de boter. Verdeel er de aardappelen over, en giet het water en de olie eroverheen. Kruiden met peper en zout, en de basilicum. Of rozemarijn. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem in de hete oven. 15 minuten.

Roer ondertussen het citroensap, de geperste knoflook en de fijngehakte dille door elkaar. Haal de aardappelen uit de oven en verwijder het folie. Strooi het kruidenmengsel erover en zet de schaal weer terug, nog eens twintig minuten, maar nu onafgedekt.

Bestrooi de aardappelen met de peterselie en serveer, als hoofdgerecht, met augurken en een salade, of als bijgerecht.