**Griekse aardappeltjes uit de oven**

kleine aardappelen

citroen

**olijfolie**

**knoflookvlokken**

**oregano**

**peper en zout**

kook de aardappelen half gaar. Laat even afkoelen en snijd ze daarna ongeschild in partjes. Maak een mengsel van olijfolie, citroensap, knoflookvlokken, gedroogde oregano, peper en zout. Voeg samen met de aardappelpartjes en roer goed om.

Schep de bereiding in een ovenschotel. Zet de schotel 25 minuten op heteluchtstand in een oven voorverwarmd op 210°C. Roer ze in die tijd nog een keertje goed om.