**Hasselbach aardappeltjes**

**aardappelen**

**olijfolie**

**peper en zout**

Kies niet te grote aardappelen, was maar schil ze niet. Snijd ze in de breedte zo dun mogelijk in schijfjes maar zorg ervoor dat de aardappelen in één stuk blijven. Er bestaat daarvoor een handige gadget (zie foto onder).

Leg de aardappelen in een ovenschotel. Bestuif met olijfoliespray en kruid met peper en zout.

Bak de aardappeltjes in 1 uur gaar in een oven voorverwarmd op 185°C. Ze moeten mooi bruin en krokant zijn.