**Zoete aardappel in de oven**

zoete aardappelen

**olijfolie**
**peper en zout**

Snijd de zoete aardappel ongeschild in schijven van 1.5 cm dik. Bestuif langs beide zijden met een beetje olijfolie uit een spuitbusje en leg ze op een ovenrooster.

Kruid met peper en zout. Laat ze 30 minuutjes bakken in hete lucht op 185°C. Hou ze daarna afgedekt warm tot gebruik.

Dit bijgerecht past bij alles waarbij je gewone aardappelen zou serveren, maar hou er wel rekening mee dat de smaak effectief zoeter is, vergelijkbaar met die van worteltjes.