

Aardpeer met rozemarijn



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 500 gr aardperen
- 1 3 takjes rozemarijn
- 1 3 teentjes knoflook
- 1 Scheut olijfolie
- 1 Zout naar smaak



De aardpeer, topinamboer, knolzonnebloem of jeruzalemartisjok (*Helianthus tuberosus*) is een plantensoort uit het geslacht *Helianthus*. Van oorsprong groeit de aardpeer in Noord-Amerika. Hij is voor het eerst beschreven door de Franse ontdekkingsreiziger Samuel de Champlain in 1605, die hem aantrof bij de Huron-indianen.

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 gr. Verwijder de aarde van de aardperen en kook deze (ongeschild) 4 minuten.

Laat even afkoelen. Rits intussen de naalden van de takjes rozemarijn. Hak de naalden iets kleiner.

Nu kun je de schil heel makkelijk van de aardpeer aftrekken of snijden. Snijdt de aardperen in niet te dunne plakken. Pel de knoflooktenen en snijdt hiervan partjes.

Doe de plakjes aardpeer met de knoflook in een ovenschaal. Voeg de rozemarijn naaldjes, zout en olijfolie toe en hussel goed door elkaar. Bedek de ovenschaal met alufolie en zet 25 minuten in de hete oven.

Verwijder de alufolie en hussel de inhoud nogmaals goed door elkaar. Zet de ovenschaal nog 5 minuten in de oven en serveer direct.