

GEROOSTERDE AARDPEER MET DRAGON



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 1 500 gr aardperen
- 1 scheutje olijfolie
- 1 1 teentje knoflook, geperst
- 1 1 sjalotje gesnipperd
- 1 Zeezout naar smaak
- 1 Versgemalen peper naar smaak
- 1 Dragon



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 gr.
- Boen de aardpeer schoon of schil ze.
- Snijd ze in partjes of gelijke stukken.
- Schep de aardpeer op een bakblik en verdeel de knoflook, sjalot en olijfolie erover.
- Schep goed om zodat alle partjes een dun olielaagje hebben.
- Bestrooi met het zeezout en de peper.
- Rooster ze 30 minuten in de oven, onder af en toe omscheppen.
- Knip de dragon fijn (of gebruik gedroogde dragon) en verdeel dit over de aardpeer.
- Rooster nog ongeveer 10 minuten tot de aardpeer gaar is.

SMAKELIJK ETEN