



## ZALIGE ZOETE AARDAPPEL WEDGES!

### NODIG

1 kilo zoete aardappels  
1 à 2 el gerookte paprikapoeder  
2 takjes rozemarijn  
olijfolie  
2 tenen knoflook geperst  
peper en zout naar smaak

### DOEN

1. Verwarm oven op 230 °C. Was aardappel en snijd in wedjes. Eerst halveren, dan nog eens en dan nog eens.
2. Doe de aardappels in een kom samen met olijfolie, geperste knoflook, gerookte paprikapoeder en de rozemarijn naaldjes. Meng het geheel goed. Verdeel de aardappels over een bakplaat met bakpapier.
3. Zet 35 minuten in de oven, wel regelmatig omdraaien. Serveer met zelfgemaakte BBQ-saus of met Aioli.



WAT EEN  
FEESTJE!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)