



## HERFSTSCHOTEL UIT DE OVEN

### NODIG (4 PERS)

- 600 gram aardappels, schoongemaakt (met schil) in partjes
- 3 tenen knoflook in kwartjes gesneden
- 300 gram bospaddestoelen en/of kastanje champignons
- handje vol walnoten
- eventueel 100 gram kastanjes
- verse tijm
- olijfolie
- peper en zout

### DOEN

1. Verhit de oven op 190 °C. Leg de aardappelpartjes met knoflook, champignons/ paddestoelen, walnoten, verse tijm, peper en zout in een ovenschaal.
2. Verdeel een en scheut olijfolie over de schotel en zet ongeveer 40 minuten in de oven, tot de aardappels beginnen te kleuren. Meng tussendoor wel eens. Serveer met een groene groente naar keuze.

Smakelijk



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