**Aardappelen met zelfgemaakte kruidenboter uit de oven**

Nodig 4 personen:

750 gram rode of luxe aardappelen

50/60 gram zachte roomboter

1 koffielepel knoflookpasta

1 koffielepel gedroogde bladpeterselie

1 theelepel gedroogde tijmblaadjes

1 theelepel gedroogde rozemarijnnaaldjes

1 koffielepel geraspte citroenschil van baukje

Peper

Zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de roomboter in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng alles goed tot een kruidenboter. Boen de aardappelen schoon indien nodig en halveer. Leg ze met de gesneden kant naar boven in een ovenschaal of braadslede en doe er een dot kruidenboter op. Bak in 35-45 minuten goudbruin en gaar.