

# == Hasselback aardappelen met taleggio == en tijm

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

1 kg vastkokende aardappelen

2 el honing

3 teentjes knoflook

zout

150 g taleggio

versgemalen peper

enkele takjes verse tijm

2 el olijfolie

## == Zo maak je het ==

1. Verwarm de oven voor op 200 graden elektrisch of 180 graden hetelucht. Snijd de aardappels (ongeschild en gewassen) om de 5 mm diep in maar niet helemaal door. Leg eventueel 2 houten lepels aan weerszijden van de aardappel zodat je niet helemaal tot beneden kan snijden.
2. Meng de aardappels in een grote kom met de tijm, de geperste knoflook, de olijfolie en peper en zout. Zorg ervoor dat de aardappels rondom rond met een dun laagje olie bedekt zijn.
3. Verdeel de aardappels over een braadslee en bak ze ongeveer 30 minuten totdat ze zacht zijn (een beetje afhankelijk van de grootte van de aardappels).
4. Verwijder het korstje van de taleggio en snijd hem in kleine brokjes. Verdeel de taleggio dan over de aardappels en bak ze nog 5 minuten verder.
5. Bestrooi de aardappels net voor het serveren met nog wat extra verse tijmblaadjes en sprenkel er wat honing overheen.

**Tip**

Het is het gemakkelijkste als al je aardappels ongeveer even groot zijn, dan zijn ze allemaal even snel gaar.