**Aardappeltorentje uit de oven**



**Ingrediënten:**

* 8-10 {zoete} aardappelen
* 2 eetlepels [olijfolie extra Virgin](https://swinkl.eu/collections/olijfolien/products/olijfolie-extra-virgin)
* rozemarijn
* plakjes Goudse belegen kaas
* Parmezaan kaas
* rode uien, in schijfjes gesneden
* 1 theelepel [knoflookpoeder](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/knoflookpoeder) , 1 theelepel[tijm](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/tijm)
* [zeezout](https://swinkl.eu/collections/zouten-suikers/products/fleur-de-sel-zeezout) , [zwarte peper](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/zwarte-peperbollen)
* (natte) prikkers

***Bereidingswijze:***

1. Verwarm de over voor op 190 graden. Schil en was de aardappelen. snij de aardappelen in plakjes van ongeveer 2mm dik en kook ze 10 min. met wat zout, 5 plakjes per torentje. Laat schrikken met koud water en afkoelen.
2. Doe de plakjes in een ruime kom. Voeg de [olijfolie extra Virgin](https://swinkl.eu/collections/olijfolien/products/olijfolie-extra-virgin) en de  [rozemarijn](https://swinkl.eu/collections/olijfolien/products/olijfolie-met-rozemarijn), [knoflookpoeder](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/knoflookpoeder), [de tijm](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/tijm),[zeezout](https://swinkl.eu/collections/zouten-suikers/products/fleur-de-sel-zeezout) en de [zwarte peper](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/zwarte-peperbollen) toe in de kom en meng alles door elkaar. Laat 15 min. inwerken.
3. Plaats de aardappelschijfjes opgestapeld op het bakpapier met de plakjes kaas en rode ui schijfjes om en om ertussen. Als laatste de rode ui bovenop het torentje. Sprenkel nog een beetje[zwarte peper](https://swinkl.eu/collections/kruiden-en-specerijen/products/zwarte-peperbollen) over de torentjes heen. Zet de torentjes vast met een van te voren nat gemaakte prikker.
4. Bak de torentjes voor 10 minuten in de oven. Garneer de torentjes met nog een beetje Parmezaan.
5. Lekker met kabeljauw met serranoham.