



Bijgerechten

Groentespiesjes met krielaardappel en chorizo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram krielaardappelen
1 rode ui (in partjes)
4 kerstomaatjes
2 eetlepels dille (fijngehakt)
5 takjes rozemarijn (lange takjes)
100 gram chorizo (pikante, in plakjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de krieltjes en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Giet af en laat afkoelen.

Rits de blaadjes van de takjes rozemarijn, maar laat er de laatste blaadjes aan. Hak ze fijn en meng ze samen met de dille onder een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout.

Rijg de krieltjes, de uipartjes, tomaatjes en de chorizo om en om aan de rozemarijntakjes. Bestrijk ze met de olie en grill ze in 5 minuten goudbruin op de barbecue. Keer regelmatig om.

