



Bijgerechten

Gebakken zoete aardappel met tomatensalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zoete aardappelen (250 gram/stuk)
2 limoenen (sap en geraspte schil)
1 rode peper (fijngehakt)
20 gram gemberwortels (geschild en fijngehakt)
2 eetlepels honing
6 tomaten (tros)
1 lookteentje (geplet)
1 koriander (bussel, fijngehakt)
2 eetlepels olijfolie
zout

Bereidingswijze

Was de aardappelen en kook ze ongeschild 10 minuten in zoutwater. Snij ze daarna doormidden in de lengte. Roer het limoensap, de gember, het pepertje en 1 eetlepel honing onder elkaar. Wrijf hier de zijkant van de aardappelen mee in. Wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Snij intussen het vruchtvlees van de tomaten in blokjes. Meng de tomatenblokjes, limoenschil, olijfolie, knoflook, koriander en de resterende honing onder elkaar. Schep deze salsa tussen de aardappelhelften. Lekker bij steak.

