



Hapjes
Bijgerechten

Pittige lookknopen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
2 pakken kant-en-klaar pizzadeeg
1 eetlepel oregano (gedroogd)
1 rode chilipeper (fijngehakt)
100 gram ongezouten boter
2 theelepels grof zeezout
4 lookteentjes (geperst)

Bereidingswijze

Verdeel het deeg in gelijke porties en rol elke portie tot een worstje van 8 cm lang en 1 cm breed. Leg een losse knoop in elk worstje.

Smelt de boter en voeg de look en de chilipeper toe. Bak 2 minuten op een laag vuur. Roer er het zout en de oregano onder en zet het vuur uit. Bestrijk de knopen met het look-botermengsel en leg ze in een aluminium schaal. Zet de schaal op de grill van de barbecue, sluit het deksel van de barbecue en bak de lookknopen in 15 minuten goudbruin en gaar.

Bestrooi de knopen met de peterselie en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

