



Bijgerechten

Aardappelen in zoutkorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram krielaardappelen (met schil)
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
200 gram eiwitten (losgeklopt)
2 kilogram grof zeezout

Bereidingswijze

Meng de tijm, bieslook en eiwitten onder het zout.

Strooi een laag zout op een met bakpapier beklede aluminium schaal. Leg er de aardappelen dicht tegen elkaar op en bedek volledig met het resterende zout. Plaats de schaal op de indirecte kant van de barbecue en sluit het deksel. Bak 40 minuten.

Breek de korst open en wrijf het merendeel van het zout van de aardappelen, tot er nog een dun laagje zoutkorst overblijft.

Tips:

- Lekker met zalm en een frisse tartaarsaus...
- Extra mooi in de pan geserveerd!

Keukenbenodigdheden

Barbecue

