



Bijgerechten

Vegetarische sateetjes met zoete aardappel en tahinisaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zoete aardappelen (grote)
2 theelepels citroenschillen
200 milliliters volle yoghurt
1 theelepel cayennepeper
3 peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels tahin
1 rode paprika
2 rode uien
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de zoete aardappelen en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Pel de uien en snij ze in partjes. Snij de paprika in hapklare stukken. Halveer de zoete aardappelen in de lengte en snij de stukken in halve maantjes.

Rijg de stukken aardappel afwisselend met de ui en paprika aan spiesen. Besmeer ze met olie en kruid met peper en zout. Leg de spiesen in een aluminium schaal en zet 15 minuten op de barbecue. Keer ze regelmatig om.

Meng ondertussen de yoghurt met de tahini, de citroenrasp en het citroensap. Breng op smaak met de cayennepeper en zout. Druppel wat van de saus over de gegrilde kebabs en bestrooi ze met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker
Barbecue

