



Bijgerechten

In zout gepofte aardappelen met spek en blauwe kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen (groot, bloemig)
8 groene aspergepunten
4 lente-uitjes (in ringen)
1 handvol waterkers
150 gram gerookte spekblokjes
2 kilogram grof zeezout
100 gram blauwe kaas
100 milliliters water
1 eetlepel perensiroop
2 eiwitten
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop het eiwit licht schuimig. Meng er het zout en water onder. Leg een stuk bakpapier in een aluminium schaal en bedek met een bodempje van het zout. Prik de aardappelen rondom in met een vork en leg ze op het zout.

Bedek de aardappelen met het resterende zout en zorg ervoor dat de zoutkorst op de aardappelen goed gesloten is. Zet de schaal indirect op de barbecue en sluit het deksel. Gril de aardappelen ongeveer 40 minuten.

Meng de perensiroop onder de spekblokjes en bak ze stroperig en goudbruin. Kruid de groene aspergepunten met peper en zout en bestrijk ze met olijfolie. Gril ze beetgaar op de barbecue.

Snij de gepofte aardappelen in de lengte door en schep er voorzichtig het kruim uit. Meng de blauwe kaas en de helft van de lente-uitjes door het kruim. Kruid met flink wat peper en een snuf zout.

Schep het kruim-kaasmengsel terug in de aardappelen en verdeel er de gegrilde aspergepunten en zoete spekblokjes over. Werk af met de resterende lente-uitjes en waterkers.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

