



Hoofdgerechten

Belegde chipolata met cheddar, bicky ui met aardappelwedges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 chipolata
4 eetlepels cheddar (geraspt)
2 eetlepels uien (gefrituurde)
2 eetlepels barbecuesaus
1 rode ui (gesnipperd)
4 aardappelen (grote)
1 eetlepel satékruiden
2 eetlepels maïsolie
peterselie (verse)
peper
zout

Bereidingswijze

Snijd de aardappels in wedges en meng ze stevig onder de maïsolie en satékruiden.

Leg de wedges op een bakplaat met bakpapier en schuif in een voorverwarmde oven van 220 °C gedurende 20 min.

Leg de chipolata's op de BBQ gedurende 10 minuten, draai om en bestrooi met cheddar en rode ui. Kruid met peper en zout en laat nog een 10-tal minuten op de BBQ liggen.

Werk de chipolata's af met enkele druppels BBQ-saus, gefrituurde ui en verse peterselie. Serveer met de aardappelwedges.

Keukenbenodigdheden

Oven
Barbecue

