



Bijgerechten

Crunchy aardappelspiesjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de spiesjes

350 gram krielaardappelen (bv McCain krieltjes)
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel cayennepeper
1 eetlepel tijmblaadjes
1/2 theelepel oregano
1 ui (zoete, in partjes)
3 eetlepels bloem
rozemarijolie
zout

Voor de pesto

citroensap (van 1 citroen)
40 gram amandelen
handvol peterselie
handvol rucola
lookteentje
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de krieltjes in een kom, voeg het paprikapoeder, cayennepeper, tijm, oregano en zout toe en schep door elkaar. Doe er de bloem en een flinke scheut rozemarijolie bij en hussel goed zodat alle aardappels voorzien zijn van een dun laagje bloem.

Rijg de krieltjes met partjes ui afwisselend aan spiesjes. Grill ze goudbruin in een grillpan of op de barbecue.

Mix alle ingrediënten voor de pesto met een flinke scheut olijfolie en een scheutje water glad. Kruid met peper en zout. Serveer bij de aardappelspiesjes.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

Mixer

