



Bijgerechten

Krielaardappeltjes met puntpaprika en salsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram krielaardappelen
4 eetlepels olijfolie
4 puntpaprika's
peper
zout

Voor de salsa verde

1 lookteentje (gepeld en geplet)
50 gram parmezaanse kaas
2 ansjovisfilets (fijnggehakt)
60 milliliters olijfolie
1/2 citroen (het sap)
2 eetlepels kappertjes
1 bladpeterselie (bosje, fijnggehakt)
1/2 bosje basilicum (fijnggehakt)
chilipoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 ° C.

Was de aardappelen en de puntpaprika's. Halveer de krieltjes en de puntpaprika's. Leg de krieltjes op een ovenschaal met bakpapier. Overgiet met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 45 minuten in de oven.

Haal de aardappelen na 30 minuten uit de oven. Roer de aardappelen goed om en leg er nu de puntpaprika's bij.

Zet de schaal terug in de oven gedurende 15 minuten.

Maak ondertussen de salsa verde: doe de kappers in een mengkom samen met de ansjovisfilets, knoflook, peterselie, basilicum en sap van de citroen. Overgiet met de olijfolie en roer alles goed onder elkaar. Kruid met

chilipoeder, peper en zout.

Haal de aardappelen en paprika's uit de oven en schik ze op een schaal. Overgiet met de salsa verde en werk af met geraspte Parmezaanse kaas.

Keukenbenodigdheden

Oven

