



Bijgerechten

Zoete aardappel swirl met knoflook yoghurt dip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zoete aardappelen (middelgrote)
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels olijfolie
2 takjes peterselie (platte, grof gehakt)
zout

Voor de knoflook yoghurt dip

100 gram Griekse yoghurt
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 citroen (het sap)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

Kook de zoete aardappelen ongeveer in 10 minuten halfgaar in kokend gezouten water.

Maak de swirls:

- Steek een satéprikker in de lengte door de zoete aardappel, zorg dat de prikker mooi in het midden zit.
- Zet je mes schuin aan de bovenkant van de aardappel en maak nu een draaibeweging tot je de prikker voelt. Ga zo door!
- Trek de aardappel voorzichtig uit tot een swirl.

Meng het bakpoeder, chilipoeder, paprikapoeder, Parmezaanse kaas en zout samen in een kom. Voeg de olie aan de kruiden toe en roer goed.

Overgiet de swirls met de kruidenolie en zorg ervoor dat het geheel goed bedekt is.

Steek ondertussen de barbecue aan. Leg de swirls in een aluminiumbakje en bak 25 minuten.

Meng de ingrediënten voor de knoflook yoghurt dip en zet in de koelkast tot het serveren.

Werk de swirls af met grofgehakte peterselie en overgiet met de yoghurt dip.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Aluminiumbakje

