



Bijgerechten

Gepofte aardappel met feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 takjes koriander (fijngehakt + extra om te garneren)
4 aardappelen (grote, schoongeboend)
220 gram zoete maïs (uit blik)
2 tomaten (Roma, in blokjes)
1/2 chilipeper (fijngehakt)
1 rode ui (gesnipperd)
100 gram feta
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de aardappelen beetgaar in licht gezouten water. Giet af, wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze nog 15 minuten op de barbecue.

Meng de look, rode ui, pepertje, maïs, koriander en een scheutje olijfolie onder de tomatenblokjes. Kruid met peper en zout.

Snij de gepofte aardappelen open, schep met een lepel wat van het kruim weg, kruid de aardappel met peper en zout en druppel er wat olijfolie over. Verdeel er de tomatensalade en de verkruimelde feta over. Garneer met wat extra korianderblaadjes.

Slecht weer vandaag?

Pof de aardappelen in 45 minuten beetgaar in een voorverwarmde oven op 200°C. Ga verder naar stap 3.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

