



Bijgerechten

## Potato tornado

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 aardappelen (middelgroot, vastkoken, ongeschild)  
4 eetlepels roomboter (gesmolten)  
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
1 eetlepel paprikapoeder  
1 eetlepel oregano  
1 theelepel cayennepeper  
2 eetlepels peterselie (gehakt)  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C. Zet de aardappel 1 minuut in de microgolfoven op 750 watt en prik daarna bovenin het midden een satéprikker recht naar beneden. Leg de aardappel nu neer op een snijplank en zet een scherp mes een beetje schuin op ongeveer 1 cm van de top. Maak een draaiende beweging met de aardappel tijdens het snijden. Trek de schijfjes spiraalsgewijs wat uit elkaar zodat er overal wat ruimte tussen komt. Doe dit met elke aardappel.

Meng het paprikapoeder, de cayennepeper en de oregano onder de kaas en kruid met peper en zout. Bestrijk de aardappelen met de gesmolten boter en bestrooi met de kaas.

Leg de tornado's op een met bakpapier bekleedde bakplaat en zet ze 25 minuten in de oven, tot ze bruin en knapperig zijn. Bestrooi ze met de peterselie.

**Tip:** Lekker met een eenvoudige salade en een kippenchipolata.

### Keukenbenodigdheden

Oven  
Satéprikker

