



Bijgerechten

Hasselbackaardappelen met parmezaan en parmaham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen
50 gram parmezaanse kaas (schilfers)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
2 eetlepels gebakken ajuintjes
4 plakjes parmaham
olijfolie
peper
zout

Voor het botersausje

1 theelepel Worcestersaus
80 gram boter (gesmolten)
1 theelepel bruine suiker
1/2 theelepel lookpoeder
1 theelepel mosterd

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Boen de aardappelen schoon en dep droog. Snij ongeveer om de 3 mm in, maar snij ze niet helemaal door. Bestrijk met olijfolie en bestrooi met peper en zout.

Pof de aardappelen zoals in het recept van de aardappelbootjes.

Meng alle ingrediënten voor het botersausje. Kruid met peper en zout.

Haal de aardappelen uit de folie. Snij de ham in stukjes en vul de inkepingen van de aardappelen met de ham. Bestrijk rijkelijk met het botersausje en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Leg ze 10 à 15 minuten indirect op de barbecue of in een aluminiumschaaltje, met gesloten deksel, tot de kaas mooi gesmolten is en de buitenkant knapperig.

Werk voor het serveren af met de bieslook en de gebakken uitjes.

