



Bijgerechten

Overige

Smashed' patatjes op de barbecue met dilledressing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram krielaardappelen
2 lente-uitjes (in ringen)
1 lookpoeder
olijfolie
peper
zout

Voor de dilledressing

1 bosje dille (fijngehakt)
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel citroensap
1 theelepel mosterd
3 eetlepels yoghurt
1 scheutje olijfolie

Bereidingswijze

Kook de gewassen krieltjes in gezouten water in 20 minuten gaar. Giet af en laat even afkoelen.

Steek de barbecue aan. Maak de dressing. Kruid met peper en zout en zet koel.

Leg de aardappelen op een snijplank en duw met een spatel zachtjes plat. Ze mogen niet uiteenvallen. Bestrijk langs beide kanten met olijfolie en kruid met het knoflookpoeder, peper en zout.

Bestrijk het barbecuerooster met wat olie en leg er de 'smashed' patatjes op. Gril langs beide kanten goudbruin.

Leg de patatjes op een serveerschaal en werk af met de dressing en de lenteuitjes.

Tip:

Geen barbecueweer? Je kan de 'smashed' patatjes ook in de oven bereiden. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 25 à 30 minuten op 200 °C, tot ze goudbruin en krokant zijn.

