



BBQ Fries of patato wedges (bijgerecht)

Benodigheden 4 personen:

- twee handenvol krielaardappelen
- peper en zout
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 koffielepel komijnzaad
- 4 eetlepels van je favoriete barbecuesaus
- 1 aluminiumplateau of -schaal

Bereidingswijze:

1. Was aardappelen en kook ongeveer 20 minuten of tot ze bijna gaar zijn.
2. Snijd de aardappelen in 4 stukken in de lengte door en doe deze in een diepe kom.
3. Strooi er de peper, zout, paprikapoeder, komijnzaad en de barbecuesaus overheen en meng alles goed.
4. Plaats een aluminiumplateau op de grill boven de kolen en giet er de aardappelen op.
5. Bak de aardappelen op een matig vuur tot ze gaar zijn en de saus gecarameliseerd is. Roer regelmatig om.

Tip: indien de aardappelen groot genoeg zijn kan je ze ook rechtstreeks bakken op de grill.

Ben je niet gek van de barbecuesaus dan kan je deze vervangen door provençaalse kruiden, rozemarijn... m.a.w. pas zoveel mogelijk aan naar jouw smaak en laat ons gerust weten wat je gasten ervan vonden.