



GEROOSTERDE AARDAPPELSALADE

Ingrediënten:

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 6 lente-uitjes
- 1 el Dijon mosterd
- 100 gr zure room
- 100 gr mayonaise
- 1 citroen
- 4 takjes peterselie
- 3 takjes munt
- 2 takjes basilicum
- 1/2 teentje knoflook
- 2 el geschaafde amandelen

Benodigheden:

- Kamado
- BBQ spiesen
- pro set

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 150°C. Voor dit recept werken we met directe hitte, plaats de pro set en leg op het bovenste niveau het rooster. Laat hierna de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

BEREIDING

Kook de aardappelen eerst zacht, in een pan met water.

Steek vervolgens de spiesjes in de aardappelen en leg ze op het rooster. Gril ze 10 minuten op directe hitte. Dit doe je tot ze donker en lekker knapperig zijn aan de buitenkant, maar niet verbrand. 5 minuten voordat je aardappelen gaar zijn, leg je de lente-uitjes op de grill en bak je ze tot ze op sommige plaatsen zwart beginnen te worden.

Snijd de hete aardappelen voorzichtig doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte, en doe ze in een grote kom. Snijd de lente-uitjes ook in stukjes en voeg ze toe in de kom.

Kamado set up:

Directe hitte

Dan schep je de mosterd, zure room en mayonaise erdoor. Rasp de helft van de citroen en voeg deze met de helft van het sap toe en roer alles goed door elkaar. Vervolgens hak je de kruiden en de knoflook fijn en roer je ze door de aardappelsalade.

Maak de aardappelsalade af met het amandelschaafsel.