



HASSELBACK AARDAPPELEN

Ingrediënten:

- Aardappel (vastkokend) 1 stuks per persoon
- Olijfolie
- Knoflook
- Thijm
- Rozemarijn
- Parmezaanse kaas Geraspt
- Grof zout
- Roomboter

Bereiding

1. Spoel de aardappelen goed af en droog na met keukenpapier
2. Leg een aardappel tussen twee pollepels
3. Snijd aardappel in de breedte om ca. 3 millimeter in met een scherp mes
4. Verdeel de aardappelen in een ingevette skillet en zet deze direct op de BBQ van ca. 150C-180C
5. Intussen maak je een mengsel van olijfolie, geperste/geraspte olijfolie, fijngesneden thijm en rozemarijn
6. Na ca. 10 minuten gaan de aardappelen enigszins open staan en verdeel je de olijfolie over de aardappelen. Zorg dat het mengsel ook lekker tussen de schijfjes komt
7. Bestrooi de aardappelen met grof zout en een klont roomboter
8. Dit geheel moet ca. een uur garen op de BBQ: verdeel om ca. 15 minuten met een kwast het boter/olie mengsel over de aardappelen
9. Controleer na ca. 45 minuten de garing; zo nodig nog ca. 15 minuten laten garen