

Ingrediënten voor 4 personen

Krielaardappelen in schil  
(vastkokende) 1 kg rozemarijn 4  
takjes olijfolie 2 el grof zeezout 5  
el

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja



## Rozemarijn aardappeltjes

=18pxEen heerlijk bijgerecht voor tijdens een barbecue, perfect als je vegan eet!

### Bereidingswijze

1 Borstel de krieltjes schoon onder koud water en kook of stoom ze in de schil in 10 minuten bijna beetgaar. Laat houten satéprikkers intussen weken in koud water. Giet de aardappeltjes af, laat ze wat afkoelen en snij ze doormidden. 2 Rijg de halve aardappeltjes aan de spiesjes, kwast ze in met olijfolie en gril ze in 5 minuten goudbruin en knapperig boven het open vuur. 3 Ris de rozemarijnaanaldjes. Doe die met het zout in een vijzel of hakmolen en vermaal tot een jn groen zout. Bestrooi de aardappelspiesjes met het kruidenzout en serveer meteen.