

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram kleine vastkokende aardappeltjes schoongeboend ik had aspergeaardappeltjes ( of kleine nieuwe oogst aardappeltjes) 4 blaadjes laurier 8 kleine gepelde sjalotten ( of grotere gehalveerd of in vieren gedeeld) 4 lange saté prikkers in water geweld( of 4 stalen pennen) KRUIDENMENGSEL 2 el olijfolie zout en peper uit de molen naar smaak ¼ tl kerrie. ¼ tl milde paprika poeder snuf chilipoeder ¼ tl korianderpoeder SAUSJE ( of een eigen variant) 1 el crème fraîche 1 el Griekse yoghurt 0% vet peper en zout naar smaak snuf kerrie snuf paprika poeder

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Multi-cultureel

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_kuiken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Kruidige aardappeltjes aan spiesjes uit de oven.....

Deze spiesjes zag ik op de site van Proef het Zuiden. Ik vond dit een leuk idee, om een zomerse maaltijd mee te completeren. Ik heb er geheel mijn eigen versie van gemaakt, mede ook omdat ik geen kleine rode uien kon vinden en dus een alternatief heb gevonden om kleine sjalotten te gebruiken en er een sausje erbij te maken met een zelfbedachte salade en een heerlijk gekruide rundersausijs van de slager , die ik uit de diepvries viste. " Die houden we erin " , zei mijn lief , doelende op de spiesjes natuurlijk

### Hulpmiddelen

Bakplaat, kom, pan, snijplank, mes satéprikkers

### Bereidingswijze

Kook de aardappeltjes 5 minuten. Giet ze af en laat ze geheel afkoelen. Snij ze dan in gelijke stukken van circa 3 cm. Roer de afgekoelde aardappeltjes met de sjalotjes voorzichtig door het kruidenmengsel. Rijg ze samen met de laurier, sjalotten en de aardappeltjes op een leuke manier aan de stokjes Verwarm de oven voor op 220 graden en leg de spiesjes op de bakplaat. Laat ze 15 minuten bakken , keer ze om en bak nogmaals 10 minuten. Serveer de spiesjes met het sausje, een salade en een stukje vlees of vis naar believen.

### Serveertips

Maak je eigen sausje erbij. Kies eventueel kleine exemplaren vastkokende aardappeltjes i.p.v aspergeaardappeltjes.

