NAAM GERECHT	Aardappelspiesjes

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-16 kleine aardappeltjes
-16 blaadjes laurier (liefst vers), gehalveerd
-16 plakjes ontbijtspek, telkens in 3 stukjes
-3 eetlepels olijfolie (eventueel knoflookolie)
-grof zout
-versgemalen peper
-satéprikkers

FOTO:



BEREIDING: 30 minuten

-Snij de aardappelen een voor een in dunne plakjes.
-Prik ze, per aardappel, op een stokje met hier en daar een blaadje laurier en een stukje spek ertussen (probeer de vorm van de aardappel na te bootsen).
-Bestrijk de saté met olie en kruid ze met peper en grof zeezout.
-Bak de spiesjes gaar op de barbecue.

ADVIES:

-Eventueel kunt u de aardappel kort blancheren voor ze in plakjes te snijden, dan zijn ze natuurlijk sneller zachter en gaar.