NAAM GERECHT	Griekse aardappelen

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-4 grote aardappelen, in de schil gekookt
-2 eetlepels boter
-100gr. feta, verkruimeld
-3 eetlepels pijnboompitten, geroosterd
-6 zwarte olijven, ontpit en fijn gehakt
-2 eetlepels oregano, fijn gehakt
-peper
-zout
-aluminiumfolie

FOTO:



BEREIDING: 25 minuten

-Leg de aardappelen op het werkvlak en snij er een flink kapje af. Hol ze een beetje uit en doe het kruim in een kom. Prak het kruim met de boter, en kruid met peper en zout.
-Doe de feta, pijnboompitten, olijven en oregano erbij en meng goed.
-Schep het mengsel weer in de aardappelen en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze op de barbecue tot ze weer goed warm zijn en de kaas gesmolten is.