NAAM GERECHT	Kruidige krieltjes

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-500gr. kleine aardappeltjes
-50gr. boter
-4 eetlepels gehakte tuinkruiden
(tijm, dragon, kervel, munt, rozemarijn...)
-witte wijn
-zeezout
-aluminiumfolie

FOTO:



BEREIDING: 30 minuten

-Knip de aluminiumfolie in vier stukken, ongeveer ter grootte van een A4-vel.
-Leg op elk vel wat aardappelen, bestrooi ze met zeezout en met flink wat verse kruiden.
Leg er een klontje boter bovenop.
- Vouw de pakketjes dicht en giet er, voor ze te sluiten, een scheutje witte wijn in.
Laat ongeveer 20 minuten garen op de barbecue (in de oven op 200°C lukt het ook).