

Gepofte zoete aardappel

Voor 4 personen / bijgerecht / BBQ

Ingrediënten:

- 4 zoete aardappelen
- 100gr 0% kwark
- 4 zongedroogde tomaten
- ½ bakje platte peterselie
- 1 bosui
- Olie

Nodig: Barbecue

Bereidingswijze:

1. Prik gaatjes in de zoete aardappelen en smeer ze in met wat olie.
2. Leg ze op de barbecue tot ze gaar zijn (ca.30-45min). Wel regelmatig keren.
3. Snijd ondertussen de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.
4. Hak de peterselie fijn.
5. Snijd de bosui in dunne ringetjes.
6. Meng de kwark met de tomaat, peterselie en bosui.
7. Halveer de zoete aardappels als ze gaar zijn en doe op iedere kant een dotje zelfgemaakte kruidencreme.