

Zoete aardappel Wedges

Ingrediënten:

- 4 grote zoete aardappelen
- 4 el olijf olie
- 120 ml (½ cup) vers geraspte parmezaanse kaas
- 1 el gemalen zeezout
- 4 tl Italiaanse kruiden
- 4 tl knoflookpoeder
- 4 tl paprika poeder
- 2 el vers gesneden peterselie

Bereidingswijze:

Boen de zoete aardappels onder koud stromend water even schoon en droog ze met wat keukenpapier af. Meng het zeezout, Italiaanse kruiden, knoflookpoeder en de paprikapoeder in een schaaltje door elkaar.

Snij de zoete aardappels in wedges (let op dat je probeert ze even dik te houden), doe ze in een diepvries zak en besprenkel met olijfolie. Doe de zoete aardappel wedges vervolgens in een ruime schaal en strooi de kaas er over heen en vervolgens de gemengde kruiden. Leg ze op de BBQ rond de 200 graden op indirect vuur met gesloten deksel. Na een ruim half uurtje zijn ze klaar.

De zoete aardappel wedges zijn gaar als je een saté prikker zonder al te veel weerstand er doorheen kan prikken.

Strooi wat peterselie er over en serveer met een mooi stukje vlees en een frisse salade.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter