



# Crunchy Hasselbach Potatoes

## Ingrediënten

6–8 vastkokende aardappelen  
75 g ongezouten boter  
Scheut olijfolie  
2 teentjes knoflook  
1 sjalot  
Hand verse peterselie  
Zout & peper (SPG)  
Ghee (voor in de skillet)

## Bereiding

- › Gebruik 6–8 vastkokende aardappelen en halveer ze in de lengte.
- › Leg de aardappels met de platte kant naar beneden op een snijplank.
- › Plaats aan beide zijden een chopstick zodat je de aardappels niet helemaal doorsnijdt.
- › Snijd dunne inkepingen om de  $\pm 5$  mm in de bovenkant van de aardappels.
- › Leg de aardappels in koud water om overtollig zetmeel te verwijderen.
- › Snijd 2 teentjes knoflook, 1 sjalot en een hand verse peterselie fijn.
- › Smelt 75 g ongezouten boter met een scheut olijfolie in een klein pannetje.
- › Voeg knoflook, sjalot en peterselie toe en laat kort doorwarmen (niet frituren).
- › Haal het pannetje van het vuur en laat het iets afkoelen zodat de smaken intrekken.
- › Bereid de BBQ voor op directe hitte van  $\pm 180^{\circ}\text{C}$  en verwarm een skillet op het rooster.
- › Haal de aardappels uit het water en droog ze goed af met keukenpapier.
- › Smelt een lepel ghee (of boter en olie) in de hete skillet en leg de aardappels met de platte kant naar beneden.
- › Bestrooi met zout en peper (SPG) en bestrijk de bovenkant royaal met de kruidenboter.
- › Sluit de deksel en bak de aardappels ongeveer 45 minuten, smeer tussendoor regelmatig opnieuw in.
- › Haal de aardappels van de BBQ als ze goudbruin, krokant en gaar van binnen zijn en serveer direct.

Serveertip:

Perfect als elegant voorgerecht bij een zomerse BBQ of als verrassende starter tijdens een Italiaanse avond.