

Wâldgieltsje recept: Buttergieltsjes van de BBQ

Naam inzender

Clara Minnema

Ingrediënten + bereiding

8 Wâldgieltsjes

(Per persoon 2 aardappelen)

Aluminiumfolie

Kruidenboter

Was de aardappelen goed schoon, niet schillen! Halveer ze en maak er een kuiltje in,(weer te gebruiken voor gebakken aardappels)

Leg apart onder vochtige doek.

Kruidenboter (kant en klaar kopen) of zelf maken:

125 gram boter op kamertemperatuur in kom

1 flinke teen knoflook , boven kom uitpersen

1 volle eetlepel peterselie, fijngehakt

in plaats van peterselie meerdere kruiden mogelijk (bieslook,dragon,kervel)

1 theelepel citroensap

mespuntje peper

Alles tot glad geheel roeren

De uitgeholde aardappels vullen, met de kruidenboter. Weer op elkaar leggen goed verpakken in folie en op indirect vuur gaar laten worden op de BBQ

(ongeveer 20 minuten)

Eet smakelijk