



Batata harra, pittige Libanese aardappelblokjes met koriander

Krokant gebakken aardappelblokjes uit Libanon, warm van chili en frivool van knoflook en verse koriander. Een verslavend bijgerecht of mezze.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

800 gr vastkokende aardappelen
5 teentjes knoflook
1 verse rode chilipeper
1 bosje verse koriander
0,5 kl chilivlokken
4 el olijfolie

Sap van 1 citroen

Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm.
2. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook en kook de aardappelblokjes 6 minuten voor. Giet af en laat ze goed uitlekken. Dep ze zo nodig droog met keukenpapier, zodat ze straks mooi krokant bakken.
3. Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de aardappelblokjes in porties goudbruin en krokant aan alle kanten. Schep ze pas om wanneer ze loslaten van de pan.
4. Hak ondertussen de knoflook, de verse chilipeper en de koriander fijn. Houd de koriander apart.
5. Voeg de knoflook, de verse chilipeper en de chilivlokken bij de aardappelen in de pan en bak alles nog 2 minuten mee op middelhoog vuur tot het geurig ruikt.
6. Haal de pan van het vuur. Breng op smaak met zout en besprenkel met het citroensap.
7. Roer de verse koriander er op het laatste moment door en serveer meteen warm.

Tip

Zorg ervoor dat de aardappelblokjes goed droog zijn voor het bakken. Vocht is de vijand van een krokante korst. Bak ze ook niet te vol in de pan, anders stomen ze gaar in plaats van te bruinen.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een mezzetafel, samen met hummus, fattoush en warm pitabrood.

Dranktip

Een frisse, licht gekoelde Libanese rosé zoals Ksara Sunset past mooi bij de pittige smaken van dit gerecht.