



BBQ Recept - Kapsalon -
By Ralph de Kok



Benodigdheden:

1 zak (oven)frietjes
2 EL maïzena
1 zakje geraspte kaas
1/8 krop ijsbergsla
1 tomaat
2 EL aardappel-patatkruiden (van Beekum)
1 pakje plantaardige shoarma (Vivera)
Knoflooksaus
Sriracha Saus

Bereidingswijze:

1. Verwarm de barbecue tot ongeveer 240 graden.
2. Maak een papje van de maïzena met een heel klein scheutje water
3. Roer dit papje door de frietjes.
4. Bestrooi de frietjes met de aardappel- en patatkruiden en doe ze in een spitmandje. Middels een rotisserie gaar je de frieten in ongeveer 40 minuutjes gaar op de barbecue.
5. Haal de frietjes uit het mandje en doe een bodempje in een gietijzeren koekenpan of een aluminium bakje.
6. Bedek de frieten met de shoarmareepjes en de fijngesneden sla & en tomaat.
7. Bestrooi de geraspte kaas erover en plaats de skillet op 'indirecte wijze' in de barbecue.
8. Laat de kaas even smelten, neem de pan uit de barbecue en knijp er knoflook- en srirachasaus overheen!