



## Aardappels met Marrakech kruiden van de barbecue

Naast vlees, vis, groenten en salades is het ook lekker om aardappels te eten bij de barbecue. Dit recept is ontzettend simpel, maar dat zul je hieronder wel lezen. Nu de nieuwe aardappels er weer zijn hoef je ze niet eens te schillen. Was ze goed en eet de schil lekker mee op. Op de foto's zie je ook tuinbonen op de barbecue, morgen komt hier het recept van online.

### Ingrediënten voor 4 à 6 personen:

- 1 kg nieuwe aardappels
- 1 eetlepel [Marrakech mix](#) (kruiden)
- 3 eetlepels zonnebloemolie

Was de aardappels goed schoon met de hand of eventueel met een kleine borstel.

Doe ze in een grote pan met water en breng de aardappels aan de kook. Kook de aardappels 7 minuten.

Giet de aardappels af en koel ze terug door de pan met aardappels een paar keer met koud water te vullen. Als je dit in de ochtend doet of een dag van tevoren kun je het spoelen met koud water overslaan. Dan snijd je ze gewoon pas in parten als ze afgekoeld zijn.

Snijd de aardappels in parten.

Doe de aardappels in een vuurvaste schaal of aluminiumbakje. Voeg de olie en kruiden toe en meng dit goed door elkaar, zodat op alle aardappels olie en kruiden zitten.

Plaats de schaal nog 10 minuten of de barbecue, zodat de aardappels kunnen bakken. Roer er af en toe door heen met een pollepel of schud de schaal.