

# Jukebox Diner

## Recept van week 11

Ingezonden door: DJ Jootje

### Gegrilde aardappelen op de BBQ:

#### Ingrediënten voor 4 personen

4 grote aardappelen.  
2 eetlepels zachte olie.  
peper en zout.  
Paprikapoeder.  
100 gram spek (je mag zelf kiezen of je liever gewoon spek of gerookt spek gebruikt), 1 rode ui.  
40 gram boter.

#### Hulpmiddelen

Mesje-aluminiumfolie-barbeque of oven.

#### Vorbereiding

Was en schil de aardappelen.  
Snij in plakken van 1 cm.  
Schil en snij de ui in dunne schijfjes.  
Snij het spek in blokjes.

#### Bereidingswijze

Bestrijk 4 grote vellen aluminiumfolie met wat olie.  
Verdeel de aardappelplakken over de 4 vellen.  
Bestrooi met peper en wat zout en het paprikapoeder.  
Verdeel het spek en de rode ui over de 4 aardappelen.  
Leg een klontje boter over elke aardappel en vouw nu de pakketjes dicht.  
Leg 30 minuten op de barbeque, aan de rand van de rooster, zodat de aardappelen langzaam kunnen garen.  
Keer ze best af en toe.

#### Serveertips

Smul de spekaardappeltjes lekker warm op, eventueel met een lepeltje zure room.  
Slecht weer? Geen nood, dan leg je de pakketjes gewoon in een warme oven



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)