

Sintelsgeroosterde aardappel met rode paprikasalsa

totale tijd **60 min.** 10 min. voorbereidingstijd 50 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.420 kJ / 340 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **9 g**

Koolhydraten: **42 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g	aardappelen
30 ml	koolzaadolie
2	rode paprika's
2	teentjes knoflook, fijnggehakt
20 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
10 ml	citroensap
120 g	gekookte kikkererwten Enkele blaadjes koriander of peterselie (heel)

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g aardappelen - **30 ml** koolzaadolie

Besprenkel de aardappelen met de koolzaadolie, wikkel ze in aluminiumfolie en stop ze ongeveer 40 minuten tussen de sintels van het kampvuur.

Stap 2

2 rode paprika's

Rooster de paprika's boven het vuur, doe ze vervolgens in een kom, dek ze goed af en laat ze 10 minuten staan voordat je de schil eraf haalt.

Stap 3

2 teentjes knoflook, fijnggehakt - **20 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **10 ml** citroensap - **120 g** gekookte kikkererwten - Enkele blaadjes koriander of peterselie (heel)

Snijd de geroosterde paprika's in kleine blokjes en meng ze met de gehakte knoflook, Kikkoman Sojasaus en citroensap. Voeg de kikkererwten toe en prak ze lichtjes met een vork. Snijd de gebakken aardappelen open, prak de binnenkant lichtjes en bedek ze met de salsa. Garneer met de koriander- of peterselieblaadjes.