

# 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** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus  
**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.