

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

ZOETE AARDAPPEL

(LOW & SLOW)

INGREDIËNTEN

- ZOETE AARDAPPEL
- PEPER
- ZOUT
- OLIJFOLIE OF BOTER

- 1** Steek de barbecue aan en zet hem niet al te hoog.
- 2** Leg de zoete aardappelen rechtstreeks op de kolen (deze techniek wordt cavemen style genoemd).
- 3** Laat de zoete aardappelen garen op de kolen. Hoe langer, hoe beter. Als de temperatuur van je barbecue laag staat kan dit enkele uren duren.
- 4** De zoete aardappelen zijn klaar als je er super gemakkelijk doorheen kan prikken.
- 5** Langs de buitenkant lijken ze volledig verbrand maar vanbinnen heb je een super zachte zoete aardappel met een heerlijke barbecue smaak!
- 6** Snijd open en lepel de zoete aardappel uit.
- 7** Smeer in met boter of olijfolie.
- 8** Bestrooi met peper en zout.

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

Smakelijk!