

## **BATATA HARRA (GEKRUIDE AARDAPPELEN)**

*Dit is een aardappelgerecht uit Libanon*

### **Benodigheden (6 personen)**

- 6 middelgrote vastkokende aardappelen
- 4 teentjes knoflook - fijngehakt
- olijfolie
- sap van een halve citroen
- 2 koffielepels ras-el-hanout
- cayennepeper, zout
- fijngehakte koriander

### **Bereidingswijze**

- aardappelen in grote blokjes snijden
- water koken, blokjes toevoegen en 5 minuten laten koken (niet helemaal gaar)
- afgieten, beetje olijfolie in een ovenschotel doen en de blokjes er in scheppen, wat laten afkoelen
- knoflook, zout, cayennepeper, ras-el-hanout en koriander er onder mengen
- overgieten met citroensap en olijfolie, goed mengen
- de schotel bedekken met aluminiumfolie en ongeveer een ½ u in de oven zetten op 180°

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

