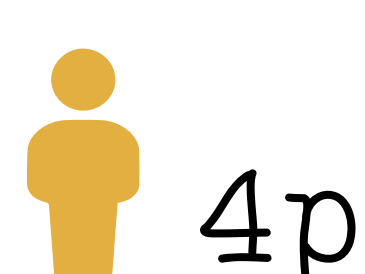




Gepofte zoete aardappel van de barbecue met Mexicaanse salade



4p



50-60m

INGREDIËNTEN

- 4 grote zoete aardappels
- 3 avocado's
- 6 druppels citroensap
- 2 puntpaprika's
- 1 blik maïs (340 gram)
- 1 blik kidneybonen (400 gram)
- 2 kleine rode uien
- 125 gram cherrytomaten
- 1 zak sla naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

- 1** • Zorg ervoor dat de barbecue goed warm is. Prik met een vork wat gaatjes in de zoete aardappels en smeer ze in met twee eetlepels olijfolie. Pak elke zoete aardappel apart in aluminiumfolie.
- 2** • Leg de zoete aardappels op het rooster en laat ze in 30-45* minuten gaar worden. Draai tussendoor de zoete aardappels even om. Laat ze daarna iets afkoelen.
- 3** • Snijd ondertussen de puntpaprika's in blokjes en halveer de cherrytomaten. Giet de maïs en kidneybonen af en laat uitlekken in een vergiet. Snipper de rode uien. Prak twee avocado's en breng op smaak met peper en zout. Voeg er 6 druppels citroensap aan toe. Snijd de overige avocado in blokjes.
- 4** • Snijd de zoete aardappels open en vul met de geprakte avocado's. Verdeel er paprika, maïs, kidneybonen, uien en tomaten overheen.
- 5** • Meng de ingrediënten die je over hebt met de zak sla en breng op smaak met je favoriete dressing.

**Hoelang de zoete aardappels op de barbecue moeten, hangt af van de temperatuur en de soort barbecue die je gebruikt. Maar ook van de grootte van de aardappel. De zoete aardappel is klaar, als hij zacht is van binnen.*

