

## AARDAPPELSPIESJES

BBQ hapje

Vorbereidingen voor een BBQ zijn noodzakelijk de dag voordien.

En alles is voorzien, vis, vlees, slaatjes, drankjes ... en dan denk je; verrek 'k heb nog geen borrelhapje.

En dan ga op zoek naar iets dat eenvoudig is en snel klaar.

### Benodigheden:

4 middelgrote aardappelen – vastkokend (Nicola, Charlotte...)

2 dikke sneden kaas (0,5 cm)

2 dikke sneden gekookte ham (0,5 cm)

12 zongedroogde tomaatjes

4 appelkappertjes (je weet wel die kappertjes met een steeltje)

### Werkwijze:

Kook 4 middelgrote vastkokende aardappelen beetgaar en laat afkoelen.

Snijd ze in plakjes van ongeveer 1 cm dikte.

Snijd 2 dikke schellen (0,5 cm) ham en 2 schellen (0,5 cm) kaas in stukjes, even groot als de aardappelplakjes.

Zorg ook voor 12 zongedroogde tomaatjes.

Steek afwisselend aardappel, ham, kaas en zongedroogd tomaatje op een houten satéprikker.

Herhaal tot heel de aardappel opgeprikt is.

Steek op het eind een appelkappertje.

Zet de spiesjes even op de bbq of onder de grill in de oven.

Let er op dat de kaas niet volledig wegsmelt.