



## Batata harra, pittige Libanese aardappelblokjes met koriander

*Krokant gebakken aardappelblokjes uit Libanon, warm van chili en frivool van knoflook en verse koriander. Een verslavend bijgerecht of mezze.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 800 gr vastkokende aardappelen
- 5 teentjes knoflook
- 1 verse rode chilipeper
- 1 bosje verse koriander
- 0,5 theelepel chilivlokken
- 4 eetlepel olijfolie

1 citroen

Zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes.
2. Kook de blokjes 6 minuten voor in gezouten water en laat ze goed uitlekken en drogen.
3. Bak de aardappelblokjes in de olijfolie in een ruime pan goudbruin en krokant.
4. Hak de knoflook, de verse chili en de koriander fijn.
5. Voeg knoflook, chili en chilivlokken bij de aardappelen en bak nog 2 minuten mee tot het geurt.
6. Haal van het vuur, breng op smaak met zout en knijp de citroen erover.
7. Roer de verse koriander er op het laatst door en dien warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)