

Geroosterde krieltjes met honing, miso, knoflookdressing /

Roasted Potatoes with a Honey, Miso, Garlic Drizzle



Boodschappenlijst

1 kg kriel aardappelen
2 eetlepels witte azijn
2-3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels gezouten boter
bosui naar smaak (fijngehakt)

Honing Miso Knoflook dressing

2 eetlepels heet water
1 eetlepel miso
1 eetlepel honing
½ theelepel knoflookpoeder

Vorbereiding aardappelen

Schrob de krieltjes schoon en snij ze in de helft.
Was de gesneden aardappelen om overtollig zetmeel te verwijderen.
Doe de krieltjes in een pan, zet ze onder water en voeg de azijn toe.
Kook de aardappelen op middelhoog vuur 10-15 minuten en giet ze af.
Laat de krieltjes in +/- 10 minuten afkoelen.

Maak intussen de Honing-Miso-Knoflooksaus

Doe de miso in een kleine kom, voeg heet water toe en roer tot de miso is gesmolten.
Roer de honing en dan het knoflookpoeder er door tot de saus mooi glad is. Zet de saus opzij.

De krieltjes roosteren

Smelt de boter, roer de olie erdoor.
Spreid de krieltjes uit op een bakplaat en coat ze met het boter/olie-mengsel.
Schuif ze in het midden van de oven en laat ze 15-20 minuten grillen.
Schud de krieltjes elke 5 minuten om tot ze rondom bruin en knapperig zijn.
Sprenkel de honing Miso-knoflookdressing op de aardappelen tot ze er volledig mee bedekt zijn.
Zet de krieltjes terug onder de grill en laat ze nog 2-3 minuten roosteren.

Let op! Hou de aardappelen goed in de gaten, ze verbranden snel onder de grill!

Geroosterde krieltjes met honing, miso, knoflookdressing /

Roasted Potatoes with a Honey, Miso, Garlic Drizzle



Shopping list

1 kg baby potatoes
2 tablespoons white vinegar
2-3 tablespoons olive oil
2 tablespoons salted butter
green onions (finely chopped)

Honey Miso Garlic Drizzle

2 tablespoons hot water
1 tablespoon miso
1 tablespoon honey
½ teaspoon garlic powder

Preparing the Potatoes

Scrub the potatoes clean and cut them in wedges
Wash the cut potatoes to remove excess starch.
Put the potatoes in a pan, put them under water and add the vinegar.
Cook the potatoes on medium heat for 10 - 15 minutes and drain them.
Allow the potatoes to cool in +/- 10 minutes.

Make Honey-Miso-Garlic Sauce

Put the miso in a small bowl, add hot water and stir until the miso has melted.
Stir in the honey and the garlic powder until the sauce is nice and smooth. Put the sauce aside.

Roast the potatoes

Melt the butter then stir in the oil.
Spread the potatoes on a baking sheet and coat them with the butter / oil mixture.
Place them in the middle of the oven and let them grill for 15-20 minutes on medium heat.
Toss the potatoes every 5 minutes until they are brown and crispy all around.
Coat potatoes with the honey Miso garlic sauce until well covered.
Put the potatoes back under the grill and let them roast for another 2-3 minutes.

Please mind! Keep a close eye on the potatoes, they can burn quickly under the grill!