

Pittige vegetarische spiesjes

Bijgerecht

Benodigheden

Spiesje:

- kleine voorgekookte aardappeltjes
- paddenstoelen
- radijs

Voor de kruidenpasta:

- 6 teentjes knoflook
- 9 el komijn
- 15 el olijfolie
- Sap van 1 ½ citroen
- Rode peper
- Zout en zwarte peper

Munt/knoflookyoghurt

- 500 ml dikke yoghurt
- 2 tenen knoflook
- 2 el gesneden verse munt
- Peper en zout

Bereiding

1. Leg de satéprikkers alvast in het water, zodat ze voldoende vocht kunnen opnemen.
2. Kook de aardappeltjes in water waarin ze net onderstaan tot je de punt van een mes of spiesje er net in kunt steken. Giet ze af en laat ze snel afkoelen door ze onder de koude kraan te houden. Of gebruik reeds gekookte kleine aardappeltjes (mag ook met schil).
3. Veeg eventuele aarde van de paddenstoelen af (indien nodig). Als ze groot zijn halveer ze dan, maar ze moeten nog wel aan het stokje geprikt kunnen worden.
4. Maak de radijsje schoon met water.
5. Maak nu de kruidenpasta: Doe de komijn in een vijzel en maak deze fijn, snijd de knoflook in stukjes en vijzel deze mee. Snijd de helft van een pepertje in stukjes (zonder zaadjes) en voeg dit ook aan de vijzel toe. Alles goed vijzelen en mengen. Voeg daarna de olie, citroensap, peper en zout toe.
6. Giet het kruidenmengsel over de aardappeltjes en paddenstoelen en meng het goed door elkaar.
7. Laat intrekken gedurende 10 minuten.
8. Maak ondertussen de munt/knoflookyoghurt. Doe de knoflook in de vijzel, maak deze fijn, voeg de munt toe met zout en peper, even stampen en meng dit met de yoghurt. Serveren in een schaalje.
9. Prik aan ieder spiesje afwisselend aardappeltje, paddenstoel en radijs.
10. Gril ze in ca 10 minuten knapperig en bruin. Draai de spiesjes af en toe om, zodat ze gelijkmatig gaar worden.
11. Serveer de spiesjes met de munt/knoflookyoghurt.
12. Eet smakelijk!