

26-9-2013

---

Kookavond

## Gerookt krielaardappeltje met brie en chorizo

Benodigdheden: (4 pers.)

- 4 gelijke krielaardappeltjes
- 4 stukjes brie
- 4 kleine schellen chorizo
- Lepel vloeibare honing
- Enkele takjes tijm
- Takje rozemarijn
- 1 blaadje laurier
- Snuifje grof zeezout
- Wat zwarte peper uit de molen

Werkwijze:

- Was de krielaardappel en kook deze gaar met laurier, takje tijm en zout.
- Snij er de hoedjes af zodat deze recht kunnen staan.
- Prik er 4 gelijke stukjes chorizo op en 4 stukjes brie.
- Meng wat honing met verse tijm.
- Bestrijk de brie met weinig van deze mengeling.
- Doe 2 soeplepels beuk of eik schaafsel in uw rookpan samen met een tak rozemarijn.
- Plaats deze op het vuur en laat deze heet worden.
- Leg de krielaardappeltjes op de rooster en doe het deksel er terug op.
- Laat ± 6 min roken en haal uw krielaardappeltjes er uit.
- Serveer in een papiertje of op een leisteen. Strooi er wat zeezout en zwarte peper op.