



Zoete aardappel kerstboompjes

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 350 g zoete aardappels
- ★ 2 takjes rozemarijn
- ★ el olijfolie
- ★ ½ tl paprikapoeder
- ★ 50 g aioli

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, satéprikkers, mandoline

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Spoel de zoete aardappelen met water en snijd in dunne plakken, dit kan eventueel ook met een mandoline.
3. Ris de naalden van de helft van de rozemarijn en snijd fijn.
4. Meng de plakken zoete aardappel met het paprikapoeder, 1½ el olijfolie en gesneden rozemarijn en breng op smaak met zout en peper.
5. Halveer de satéprikkers.
6. Prik de plakken zoete aardappel van groot naar klein aan de satéprikkers en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Zet 20 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Haal de zoete aardappel kerstboompjes uit de oven, trek voorzichtig de satéprikker eruit en steek bovenin de rest van de rozemarijn.
9. Serveer met de aioli.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

