Gegrilde wedges met een zwarte truffel chille saus



Bereiding:
50 minuten

Ingrediënten:
1 kg vastkokende aardappelen
3 el olijfolie
1 tl gerookte paprikapoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl zeezout
Zwarte peper
Parmezaanrasp
1 ei
1 klein tentje look
1 eetlepel zwarte truffel saus
100 ml zonnebloemolie
Crispy chili in olie (Aziatische winkel)
Zout
1 eetlepel fijn geseneden bieslook

Instructies:
Verwarm de oven of grill op 220°C.
Was de aardappelen grondig en kook ze beetgaar in de schil. Snijd ze in wedges (partjes).

Meng de wedges in een grote kom met olijfolie, paprikapoeder, knoflookpoeder, zout en peper.

Leg de wedges op een bakplaat met bakpapier of op een grillplaat.
Rooster 30–35 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Keer ze halverwege zodat ze gelijkmatig kleuren.

doe al de bovenstaande ingrediënten buiten de fijn gesneden bieslookin een hoge maatbeker en mix met de staafmixer tot een dunne homogene saus. Meng de bieslook erdoor

Leg de warme wedges op een schaal en serveer met de truffel-chili saus en parmezaan rasp.