

burn



BBQ

WORKSHOPS
BY WIM BLOEMEN

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be



Pommes fondantes

Ingrediënten 10p

- Krieltjes
- Groentebouillon
- (Geklaarde) boter
- Peper

Bereiding

Snij de uiteindes van de krieltjes en schik ze mooi in de GBS plancha.

Vul de plancha tot net onder de rand met een stevige groentebouillon

Kruid met peper

Voeg een flinke hoeveelheid (geklaarde) boter toe.

Zet de plancha op directe hitte op 180°C op de BBQ en sluit het deksel. De bouillon zal verdampen en de patatjes garen, de boter blijft achter en bakt ze vanonder aan. Je zal ze een beetje moeten loswrikken om ze uit te pan te krijgen, serveer ze met de gebakken kant naar boven.