



Hoofdgerechten

Gevulde aardappel met soepvlees

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram soepvlees (gekookt)

125 gram cheddar (geraspt)

bieslook (fijngesneden)

4 eetlepels zure room

4 aardappelen (grote)

2 eetlepels olijfolie

zeezout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 185°. Wrijf de aardappelen in met de olie, prik er enkele keren in met een vork en plaats ze op een bakplaat met een beetje zeezout. Bak ze een uur tot 75 minuten.

Bak het vlees kort aan in olijfolie. Snij de aardappel van de bovenkant in en prak de binnenkant voorzichtig frijn. Schik er het vlees en de kaas op. Afwerken met een lepel zure room en bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

