



Hoofdgerechten

Gevulde aardappel in de schil met spek en eitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

handvol cashewnoten (fijnggehakt)
4 aardappelen (grote, bloemige)
200 gram gerookte spekblokjes
1 theelepel roze peperkorrels
100 gram cheddar (geraspt)
1 gele paprika (in blokjes)
4 lente-uitjes (in ringen)
1 kervel (bosje)
olijfolie
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aardappelen en dep ze droog. Smeer ze in met een beetje olie en kruid met wat zout. Pak elke aardappel in aluminiumfolie. Zorg dat er geen lucht uit kan komen. Laat de aardappelen 45 minuten in de oven poffen op een bakplaat.

Bak de lente-uitjes met de paprika in olijfolie beetgaar. Snij het spek klein en bak in een droge koekenpan krokant.

Maak in de lengte een horizontale inkeping in de aardappelen en schep er wat van het kruim uit. Vul ze met de paprika en de helft van de spekjes. Breek elk ei voorzichtig boven een uitgeholde aardappel. Strooi er het resterende spek en de cheddar over. Bak de aardappelen nog 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Werk af met de gehakte noten, roze peperbollen en een plukje kervel.

Keukenbenodigdheden

Oven

