



Hoofdgerechten

## **Loaded potato wedges met cheddar, spek en avocado**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 kilogram aardappel (bloemige)  
100 gram gerookte spekblokjes  
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)  
50 gram cheddar (geraspte)  
3 eetlepels zure room  
2 lente-uitjes (in ringen)  
1 avocado  
1/2 limoen  
1 theelepel cayennepeper  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappelen schoon en snij ze in wedges. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Hussel ze met wat olijfolie, cayennepeper en zout. Zet 40 minuten in de oven. Schep ze halverwege om.

Haal het vruchtvlees uit de avocado en doe in een blender. Voeg de zure room en het limoensap toe en mix glad. Kruid met peper en zout. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan krokant.

Bestrooi de wedges met de cheddar en de spekjes. Zet nog eens 5 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten. Werk af met de bieslook, de lente-uitjes en schep er de avocadosaus op.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Blender

