



Hapjes
Bijgerechten

Potato skins

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen (grote)
120 gram gerookte spekblokjes
2 lente-uitjes (in ringen)
60 gram cheddar (geraspt)
100 gram zure room
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Boen de aardappelen en wrijf ze in met wat zonnebloemolie. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 1 uur in de oven.

Bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan. Haal de aardappelen wanneer ze gaar zijn uit de oven en laat afkoelen. Halveer ze in de lengte en lepel er het meeste kruim uit. Bewaar het kruim eventueel voor een ander gerecht.

Verhoog de oventemperatuur naar 220°C. Bestrijk de binnen- en buitenkant van de potato skins met zonnebloemolie. Kruid met zout en zet nog eens tien minuten in de oven. Draai ze om en bak nog eens tien minuten.

Vul de potato skins met de kaas en spekjes en zet nog 1 minuutje onder de ovengrill tot de kaas begint te smelten. Werk de potato skins af met een lepel zure room, lente-ui en bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

