



Bijgerechten

Overige

Aardappel met kruidenvulling

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen (bloemig)

4 eetlepels bieslook (fijngesneden)

200 gram kruidenkaas

1 rode ui (gesnipperd)

olijfolie

peper

zout

Bereidingswijze

Prik de aardappelen rondom in met een vork. Besmeer ze met olijfolie en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze minstens een uur tussen de hete kolen tot ze gaar zijn.

Haal de aardappelen uit de folie. Snij een stukje van de bovenkant weg en hol de aardappelen voorzichtig uit. Meng het aardappelkruim met de kruidenkaas en de rode ui. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Vul hiermee de uitgeholde aardappelen. Leg ze nog even op de grill zodat ze goed warm zijn. Werk af met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Aluminiumfolie

