



Bijgerechten

Stuffed potatoes met verschillende toppings

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Mexicaanse sweet potato

4 zoete aardappelen
200 gram kidneybonen (uit blik gelekt)
400 gram tomatensaus (uit blik)
200 gram maïs (uit blik gelekt)
1/2 rode ui (fijngesnipperd)
1 limoen (in driehoekjes)
1 eetlepel guacamole
1 eetlepel zure room
1 tomaat (in blokjes)
400 gram gehakt
koriander (verse)
komijn

Potato met ei en spek

4 aardappelen
bieslook (vers, fijngesnipperd)
4 eieren (geklutst)
4 speklapjes

Potato met zure room, bieslook, lompviseitjes en rolmops

4 aardappelen
1 rolmops (in reepjes gesneden)
1 viseitje (lomp)
4 zure room
dille (verse)

olijfolie
peper

zout

Bereidingswijze

Spoel de aardappels en zoete aardappels in hun schil en schuif ze in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 45 minuten, leg de laatste 15 minuten de plakjes spek erbij.

Bak het gehakt bruin in een pan met olie en voeg de kidneybonen, mais en tomatensaus toe.

Kruid de saus met peper, zout en komijn en laat nog een vijftal minuten pruttelen.

Bak de geklutste eieren tot een roerei, kruid met peper en zout.

Snijd de aardappels een klein beetje open en hol ze uit met een lepel, meng de inhoud van 4 aardappels met zure room en de andere 4 met het roerei, kruid de vulling met peper en zout.

Vul 4 aardappels met de ene vulling en 4 met de andere, werk de 'zure room-aardappels' af met stukjes rolmops, lompviseitjes en dille en de 'roerei-aardappels' met spek en bieslook.

Vul de zoete aardappels met de gehaktmengeling en werk af met enkele toefjes guacamole en zure room, rode ui, tomaat, limoen en koriander.

