



Hoofdgerechten

Cheesy aardappelbootjes met chorizo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 grote aardappelen (kruimig)
olijfolie
100 gram chorizo
4 eetlepels zure room
50 gram cheddar (geraspt)
50 gram mozzarella (geraspt)
2 lente-uitjes (in ringetjes)
1 theelepel cayennepeper
peper
zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Boen de aardappelen schoon en dep droog. Wikkel elke aardappel losjes in aluminiumfolie en leg op de barbecue. Sluit de barbecue en laat ongeveer een uur garen. Controleer met een satéprikker of de aardappelen zacht zijn.

Snij ondertussen de chorizo in kleine blokjes en bak in een droge koekenpan knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier.

Haal de gare aardappelen uit de aluminiumfolie en snij ze in de lengte door. Hol ze voorzichtig uit met een lepel, maar laat een randje van het kruim zitten.

Meng het aardappelkruim met de zure room, de helft van de cheddar en mozzarella en de gebakken chorizo. Breng op smaak met de cayennepeper en zout.

Vul de uitgeholde aardappelhelften met het mengsel en strooi er de rest van de kaas over. Leg ze 10 à 15 minuten indirect op de barbecue, met gesloten deksel, tot de kaas mooi gesmolten is. Werk af met de lente-uitjes en serveer direct.

