



Hoofdgerechten

## **Gevulde aardappel met kippengehaktballetjes en frisse groenten**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 aardappelen (medium grootte)  
2 eetlepels peterselie (platte)  
100 gram kaas (geraspt)  
500 gram kippengehakt  
800 gram spinazie  
2 lente-uitjes  
3 wortelen  
1 rode ui  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie en bak ze gedurende 45 minuten in de oven.

Rol het gehakt in kleine balletjes (ongeveer 2 balletjes per halve aardappel) en kruid af met peper en zout. Bak de kippengehaktballetjes kort aan in een pan zodat ze een korstje krijgen. Leg op een bord en zet aan de kant.

Rasp twee wortelen en snijd deze in schijfjes. Was nu de spinazie, voeg wat olie toe aan een pan en stoof de wortelen kort aan samen met de spinazie. Kruid goed af met peper en zout. Laat de gegaarde spinazie en wortelen even uitlekken.

Vul de aardappelen op met de spinazie, wortelen en het gehakt. Verwijder de schil van de overgebleven wortel, rasp fijn en werk de gevulde aardappelen af met de geraspte wortel en kaas. Stop de aardappelen nog een drietal minuten in de oven op 200°C tot de kaas goudbruin kleurt. Snijd de lente-ui en de rode ui fijn.

Werk de gevulde aardappel voor het serveren af met de rode ui en lente-ui. Om het geheel helemaal af te maken, kan je nog wat platte peterselie toevoegen.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



Aanbevolen door

