



Hoofdgerechten

## **Gevulde aardappel met broccoli en kipblokjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

50 gram kaas (gemalen, Nazareth Classic)  
5 aardappelen (grote, bloemige)  
250 gram kip (in reepjes)  
500 gram broccoli  
100 milliliter melk  
50 gram boter  
nootmuskaat  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelen in de schil gedurende 15 minuten. Verdeel de broccoli in kleine roosjes en blancheer in kokend gezouten water gedurende 5 minuten, of tot de broccoli beetgaar is.

Halveer 4 van de 5 aardappelen. Haal het meeste kruim uit de aardappelen. Haal het kruim volledig uit de 5de aardappel. Plet het aardappelkruim en meng er de melk en de helft van de boter door. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de puree met de helft van de broccoliroosjes en vul er de gehalveerde aardappelen mee op. Bak ondertussen de kippenreepjes krokant in de resterende boter. Kruid met peper en zout. Strooi de kippenreepjes bovenop de gevulde aardappelen en strooi er wat van de geraspte kaas over.

Zet 5 à 10 minuten in de oven, tot de kaas mooi gegratineerd is. Verdeel de rest van de broccoliroosjes over de borden.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



Aanbevolen door

