



Hoofdgerechten

## **Gevulde aardappel met merguez en knoflook**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 aardappelen (grote, bloemige)  
1 eetlepel koriander (gehakt)  
200 gram merguezworstjes  
2 sjalotten (kleine)  
3/4 deciliter olijfolie  
20 gram boter  
4 eieren  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Schrob de aardappelen en kook ze gaar in ruim gezouten water. Laat de aardappelen even afkoelen en snijd er de bovenkant af. Lepel leeg en doe de pulp in een pannetje. Bak de merguez en snijd in plakjes.

Stoof de fijngehakte sjalotten in de boter, voeg de aardappelvulling toe en prak fijn. Breng op smaak met peper en zout en voeg de koriander toe. Meng er de merguez onder.

Bak 4 spiegeleieren in de boter en kruid met peper en zout. Vul de aardappelen en schik er een spiegelei op.



Aanbevolen door

