



Gevulde aardappelen uit de oven

Grote gepofte aardappelen gevuld met een romig mengsel van krokant spek, bieslook en gesmolten kaas. Eenvoudig, voedzaam en onweerstaanbaar lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	70'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 grote bakaardappelen
- 100 g gerookt spek in blokjes
- 100 g geraspte kaas (bijv. oude Gouda of cheddar)
- 2 el zure room
- 2 el fijngesneden bieslook
- 20 g boter
- Olijfolie
- Zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Was de aardappelen grondig, prik ze rondom in met een vork en wrijf ze in met een scheut olijfolie en wat zout. Leg ze op een rooster of bakplaat en bak 50 tot 60 minuten, tot ze volledig zacht zijn wanneer je er zacht in knijpt.
- 2.** Bak ondertussen de spekblokjes krokant in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Haal de gare aardappelen uit de oven. Snijd ze overlangs in en hol ze voorzichtig deels uit met een lepel, zonder de schil te beschadigen. Doe het uitgeschepte aardappelkruim in een kom.
- 4.** Stamp het kruim fijn met de boter en de zure room. Roer er de helft van de geraspte kaas en de spekblokjes door. Breng op smaak met zout en peper en roer ten slotte de bieslook erdoor.
- 5.** Vul de aardappelschillen opnieuw royaal op met het mengsel en bestrooi met de resterende geraspte kaas.
- 6.** Zet de gevulde aardappelen nog 10 minuten in de oven tot de kaas volledig gesmolten en lichtgoudbruin is. Serveer meteen.

Tip

Kies stevige bakaardappelen met een bloemige structuur, zoals Bintje of Markies. Die geven na het bakken een heerlijk luchtig kruim dat makkelijk te stampen is.

Lekker met

Een frisse groene salade of een tomaat-komkommersalade past hier uitstekend bij.

Dranktip

Een lichte, frisse blond zoals een Belgisch pils of een glas appelsap snijdt mooi door de rijkdom van de kaas en het spek.