



KOKEN MET EEN BUDGET

V Gepofte aardappels

Jacket potatoes

BIJGERECHT

🕒 10 + 50 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 grote vastkokende aardappels (schoongeboend)
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 65 ml zure room of milliliter crème fraîche
- 🛒 50 g belegen kaas (geraspt)
- 🛒 ½ kleine rode ui (gesnipperd)

MATERIAAL: ovenschaal of bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestrijk de aardappels rondom met olijfolie.
3. Leg ze in de ovenschaal of op een bakplaat en gaar 35--40 minuten in het midden van de oven.
4. Meng de zure room met 50 gram geraspte belegen kaas, de rode ui, zout en peper.
5. Neem de aardappels uit de oven.
6. Verwarm de ovengrill.
7. Snijd van de aardappels horizontaal een kapje af en schep het aardappelkruim tot circa 2 cm van de rand eruit.
8. Schep het kruim door het roommengsel en vul de uitgeholde aardappels royaal ermee.
9. Leg de aardappels weer terug in de ovenschaal of op de bakplaat.
10. Bestrooi met de rest van de kaas en gratineer niet te dicht onder de ovengrill, tot de kaas smelt.

LET OP: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

