



Gevulde zoete aardappel met feta

2 personen – hoofdgerecht

 20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 zoete aardappelen
-  ½ rode peper
-  8 g verse koriander
-  ½ limoen
-  50 g feta
-  ½ tl ras el hanout

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180 °C.
2. Boen de aardappelen schoon en prik er met een vork hier en daar gaatjes in.
3. Pof de aardappelen 30 minuten in het mandje van de airfryer.
4. Halveer ondertussen de peper, verwijder met een scherp mes de zaadjes en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees fijn.
5. Snijd de koriander grof.
6. Pers de ½ limoen uit.
7. Snijd de feta fijn.
8. Halveer de aardappelen in de lengte en schep het vruchtvlees eruit.
9. Meng met de peper, het limoensap, de koriander, feta en ras el hanout.
10. Vul hiermee de aardappelen en laat in 10 minuten warm worden in de airfryer.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

