



Gevulde aardappelen uit de oven

Grote gepofte aardappelen gevuld met een romig mengsel van spek, bieslook en kaas. Simpel maar oh zo lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 grote bakaardappelen
- 100 g gerookt spek in blokjes
- 100 g geraspte kaas
- 2 eetlepels zure room
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 20 g boter
- Olijfolie
- Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de aardappelen, prik ze in met een vork en wrijf in met olijfolie en zout. Bak ze 50 minuten tot ze zacht zijn.
2. Bak ondertussen de spekblokjes krokant in een droge pan.
3. Snijd de gare aardappelen open, hol ze deels uit en stamp het kruim met de boter, zure room, de helft van de kaas en het spek. Roer de bieslook erdoor en kruid met zout en peper.
4. Vul de aardappelen opnieuw met het mengsel en bestrooi met de rest van de kaas.
5. Zet ze nog 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)