

Ingrediënten voor 4 personen

8 middelgrote aardappelen 2  
eetlepels olijfolie 100 g gekookte  
ham 200 g belegen kaas 1 bos  
lente-uitjes 1 blik (400 g)  
Bonduelle Mexico Melange,  
uitgelekt Voor de saus: 3 dl  
yoghurt 1 fijngesnipperd  
knoflookteentje 1 bosje bieslook  
peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Mexicaanse aardappelen in schil

Mmmmmm jammie

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de aardappelen grondig en snijd ze in de lengte door. Hol ze uit tot er een rand van 1 cm overblijft. Snijd de ham en de kaas in kleine blokjes en snipper de uitjes. Bak de hamblokjes knapperig in olie. Laat de aardappelstukjes, de uitjes en de groentemengeling kort meebakken. Haal van het vuur en roer de kaas door de groenten. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel deze vulling over de aardappelhelften en leg ze op een ingevette bakplaat. Bak ze in de oven tot de aardappelen gaar zijn en de vulling een goudbruin korstje heeft (+/- 50 minuten). Meng voor de saus de yoghurt met de uitgeperste knoflook en de bieslooksnippers. Kruid met peper en zout. Serveer de aardappelen met de saus.

### Serveertips

TIP: Je kan de aardappelen op voorhand klaarmaken, zodat je ze maar in de oven hoeft te schuiven wanneer je ze nodig hebt. Dranktip: Bij deze kruidige aardappelen smaakt een frisse Primus prima!