

Ingrediënten voor 4 personen

Vier grote aardappels, een rode paprika, zout en enkele takjes bieslook, 50 gram thee-worst, 2 eetlepels slagroom, 0,5 los geklopt ei en peper.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



gepofte en gevulde aardappels

Het kan ook met vulling naar eigen wens.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor tot 200 graden

Bereidingswijze

Borstel de aardappels schoon onder koud stromend water. Dep ze droog en verpakt ze losjes in aluminiumfolie. Pof de aardappels in circa 45 minuten gaar in de oven. Maak intussen de vulling: snijd de paprika en kleine blokjes en blancheer deze even in kokend water met wat zout. Knip de bieslook fijn. Vermeng de theeworst met paprika blokjes, slagroom, bieslook en los geklopt ei. Haalde aardappels uit de oven en snijd over langs een flink kapje er van af. Hol kapjes en aardappels uit met een lepeltje en prak een kwart van het aardappelkruim door de vulling. Breng op smaak met zout en peper. Vul de aardappels ermee. Zet de aardappels in een Ovenschaal terug in de oven tot de randjes lichtbruin zijn.