

Ingrediënten voor 4 personen

~4 grote
aardappels.~Frituurolie.~VOOR
DE CHILLI CON QUESO:~30
gram boter.~2 lente
uitjes,fijngesneden.~1 rode
peper,fijngehakt.~1 teentje
knoflook,geperst.~185 gram zure
room.~250 gram geraspte
cheddargaas.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aardappels In De Schil Met Chilli Con Queso

~lekker voorgerecht op zijn TEX-MEX:-)~

Hulpmiddelen

~oven.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 210 graden.Pof de aardappels ongeveer 1 uur tot ze gaar zijn.Laat ze afkoelen en snijd ze in vieren.Hol ze uit maar laat een rand van ongeveer 1 cm staan.

Bereidingswijze

Voor de chilli con queso de boter smelten in een pan. Fruit de uitjes,pepertjes en knoflook ongeveer 2 minuten tot ze zacht zijn.Haal de pan van het vuur en voeg zure room en cheddar toe. Zet de pan terug en roer goed door tot het mengsel glad is.~Vul een pan voor de helft met frituurolie en frituur de aardappels in porties,totdat ze knapperig en goudkleurig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken en vul ze met de chili.

Serveertips

Serveer ze met verse tomatensalsa en quacamole.