

Gepofte aardappels met gekruid gehakt



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

1 eetlepel(s)	Groene pesto
125 ml	Crème fraîche
150 gram	Mozzarella
400 gram	Artisjokhart
250 gram	Champignons heel
1 stuk	Prei
1 theelepel	Provençaalse kruiden
1 theelepel	Kipkruiden
400 gram	Rundergehakt
2 teentje	Knoflook
3 eetlepel(s)	Olijfolie
1 stuk	Uien
4 stuk	Aardappelen (groot)

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Wikkel elke aardappelen in een stuk aluminium folie. Laat ze in 40 min gaar worden in de oven. Tip: je kunt ze ook in magnetronfolie wikkelen en in ca 5 minuten op vol vermogen garen. Snipper de ui en fruit het in de olijfolie. Voeg de fijngehakte knoflook en het gehakt toe en bak samen rul. Voeg de kipkruiden de Provençaalse kruiden toe. Snij de prei in dunne ringen en de champignons in plakjes en voeg toe. Meng er als laatste artisjokken doorheen en laat een beetje afkoelen. Voeg als de massa enigszins is afgekoeld de in kleine stukjes gesneden mozzarella toe.

Bereiding

Schep de massa in de opengesneden aardappelen. Zet 10 minuten in de oven. Meng de pesto met de crème fraîche en serveer bij de aardappels.

Wist u dat ...

Lekker met een salade.