



40
dagen
inspiratie



WOENSDAG
geen gehaktdag
3 maart



Aardappelschuitjes met bieslook

PNKMAASSLUIS.NL/40DAGEN



Bieslook is er nu volop en het lila-paarse bolletje tussen de groene sprietten verwijst naar de aardbol waar de Heer niet meer is.

Ingrediënten

- 1200 gram grote liefst kruimige aardappelen.
- 150 gram emmentaler kaas
- 2 bosjes bieslook – ongeveer 20 gr
- 70 gram boter ongeveer
- Peper en zout naar smaak
- 2 eetlepel olijfolie

Bereiden

- Borstel de aardappelen schoon en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar.
- Rasp ondertussen de kaas en knip de bieslook fijn.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de nog warme aardappels in de lengte door, zodat je twee bootjes krijgt.
- Hol ze met een lepel uit.
- Prak de vrijgekomen stukjes aardappel fijn met kaas, bieslook, boter eventueel truffelolie en peper en zout naar smaak en vul de aardappels met het mengsel.
- Van het mengsel pak je een paar bolletjes en je maakt ze plat. Zet de halve aardappels op de platte bolletjes voor meer stevigheid. Zo heb je

PKNMAASSLUIS.NL / 40 DAGEN



aardappelschuitjes. Vet een ovenschaal in met wat olijfolie en leg de aardappelschuitjes in de ovenschaal. Zet ze ongeveer 40 minuten in de oven zodat ze een lekker krokant korstje krijgen.

Garneer eventueel met een paar losse sprieten bieslook.

PKNMAASSLUIS.NL/40DAGEN

