

Gepofte aardappelen met gegrilde paprika dip



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

10 middelgrote aardappelen (250g elk)

Zout en peper

Groentevulling:

100g Ardo sjalotten

10g Ardo rode chiliblokjes

100g Ardo lente-ui

400g Ardo Gegrilde rode en gele paprika parrilla schijven

300g tomatensalsa

1 tl komijn

Dressing:

25g Ardo koriander

4 dl crème fraîche 18%

Zout en peper

Garnering:

120g geroosterde pijnboompitten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schrob de aardappelen, breng ze op smaak met zout en bak ze ongeveer 1 uur tot ze zacht zijn.
3. Rooster de pijnboompitten en laat ze afkoelen.
4. Meng alle ingrediënten voor de vulling en breng op smaak met zout en peper.
5. Snijd een kruis in elke aardappel, knijp de aardappel voorzichtig zodat deze opent.
6. Schep de vulling in de aardappelen en top af met de dressing en pijnboompitten.

Allergenen

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts