



Ingrediënten (4 personen)

- 4 middelgrote zoete aardappelen
- 200 gram Hüttenkäse
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 handje fijngehakte bieslook
- 1 teentje geperste knoflook
- 1 theelepel gedroogde chilipeper
- 1 handje zwarte olijven in dunne ringen
- 1 lente-/bosuitje in ringetjes

Bereiden

Wikkel elke aardappel in een velletje aluminiumfolie en leg de pakketjes aan de zijkant van de barbeque (dus niet op het directe vuur) en rooster voor circa 25 minuten. Op daarna de pakketjes voorzichtig en snijd de bovenkant in, leg de aardappels daarna nog 5 minuten op de barbeque met de folie er losjes omheen. De aardappels zijn pas gaar als je er met een satéprikker makkelijk doorheen kan prikken. Meng de hüttenkäse met de olie, bieslook, knoflook, chilipeper, olijven en bos-/lenteuitje. Breng op smaak met een flinke snuf zout. Schep de vulling in de gepofte aardappels en serveer direct.

Bron: Boodschappen 06-2016