



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 grote aardappel per persoon
- 500 gram gehakt
- 3 grote eetlepels gehakt kruiden
- 4 teentjes knoflook
- verse bieslook
- 2 bekertjes Griekse yoghurt van 150 gram p/stuk
- aluminium folie

Bereiden

Verwarm de oven vast voor op 200 graden.

Hol met een scherm mes of zoals ik het doe met een meloen bollen schepper, de halve aardappelen uit. Meng de gehakt kruiden met het gehakt en laat minimaal 1 uur staan. Vul de halve aardappelen met het gehakt en wikkel ze vervolgens in het aluminium folie. Zet ze in een ovenschaal ongeveer 45 - 60 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Roer de knoflook en de bieslook door de Griekse Yoghurt en breng op smaak met peper en zout. Laat even staan om op smaak te laten komen. Nog beter is het om deze saus 1 dag van te voren te maken.

Neem de aardappelen na de bereidingstijd uit de oven en schep de yoghurt saus erover. Geeft de rest van de saus er apart bij.

Lekker met een Griekse Tomatensalade bijvoorbeeld.