



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 aardappelen
- 1½ eetlepel boter
- 150 gram Oude Hollander
- 2 eetlepel crème fraîche
- 4 theelepels verse bieslook
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aardappelen en smeer ze in met boter. Leg de aardappelen in een ovenschaal en bak ze in het midden van de oven in 1 uur gaar. Rasp de Oude Hollander. Snijd de bovenkant van de aardappel los als een deksel. Hol de aardappelen uit, tot circa 1 cm van de zijkant, en doe het aardappelkruim in een kom. Voeg kaas, crème fraîche en bieslook toe en meng het geheel door elkaar. Voeg peper en zout naar smaak toe. Vul de aardappelen met het kruimmengsel, strooi er nog wat geraspte kaas over en zet ze 5 minuten terug in de oven. Lekker met bijvoorbeeld een maaltijdsalade.