



Ingrediënten:

- 2 1/2 kilo iets kruimige aardappel
- 1/1 bosje verse tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 50 gram oud bakken brood
- 40 gram hazelnoten
- 100 gram blauw schimmel kaas
- zeezout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak rondom in de aardappelen om de halve centimeter een sneetje, zonder ze helemaal door te snijden. Ris de helft van de tijm in een vijzel en doe er de olijfolie bij en kneus de tijmblaadjes. Schep ze daarna over de aardappels en zorg ervoor dat de olie met de tijm goed in de sneetjes komt en kruid ze vervolgens met zeezout. Bak ze in 1 uur in de oven bruin en gaar. Snijd het oude brood in stukjes en doe in een ovenschaal. Doe er de hazelnoten bij en rooster ongeveer 10 minuten in de oven. Haal het er daarna uit en laat iets afkoelen. Doe het dan in een keukenmachine en ris er dan nog wat tijm door. Bewaar een paar takjes. Voeg wat zeezout toe en de helft van de blauw schimmel kaas en wat peper en hak ze vervolgens tot grove korrels. Strooi na een uur het broodkruim op de aardappels, als ook de resterende kaas. Maak de rest van de tijmblaadjes aan met wat water en olie en strooi ook over de aardappels. Zet ze dan nog 10 minuten in de oven terug tot de kaas is gesmolten.