



Ingrediënten (4 personen)

- 8 aardappel van 100 gram per stuk
- 300 gram zachte geitenkaas
- 30 gram walnoten
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 gedroogde rode pepers
- bieslook (liefst vers)
- zout en peper

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de aardappelen goed en boen ze desnoods schoon. Wikkel ze daarna in aluminiumfolie. Ze ze ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de aardappelen daarna uit de oven en verwijder de folie. Snijd aan de bovenkant een kapje van de aardappel en hol ze uit. Laat hierbij een dikke rand staan van ongeveer 1 centimeter. Meng de aardappel pulp met de geitenkaas, de olie en de fijngehakte rode pepers. (vergeet de zaadjes niet te verwijderen) Meng ook de gehakte (grof) walnoten erdoor en ongeveer 10 - 12 sprietjes klein gehakte bieslook. Vul met dit mengsel de aardappelen en ze ze 2 minuten onder de grill. Maak het dan af met een paar sprieten bieslook.