



Gevulde zoete aardappel

Ingrediënten

- * 4 zoete aardappels, schoon gewassen, NIET geschild
- * 200 gram spekblokjes 101763
- * 4 eieren 506917
- * 2 el verse bieslook
- * peper en zout

Bereidingswijze

- * Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
 - * Prik de aardappels in met een vork en plaats ze op een bakplaat bekleed met bakpapier
 - * Rooster de aardappels in 45 minuten gaar
 - * Bak de spekjes krokant in een pan
 - * Snijd de aardappels open in de lengte en hol deze iets uit met een lepel
-
- * Verdeel de spekblokjes over de aardappels en breek vervolgens boven iedere aardappel een ei

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Bak de aardappel nog ongeveer 20 minuten in de oven

* Garneer af met wat bieslook en peper en zout naar keuze

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014