

Italiaanse gevulde aardappels met Brugge d'Or

Ingredienten:

- 4 pofaardappels
- 100 g mascarpone
- 35 g boter
- 110 g halfgedroogde tomaten, fijn gesneden
- 150 g Brugge d'Or, fijn gemalen
- 20 g basilicum, alleen de blaadjes, fijngesneden
- zwarte peper van de molen en fijn zeezout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht).
2. Leg de aardappels op een ovenschaal en pof ze in 1 u gaar.
3. Laat kort afkoelen.
4. Halveer de aardappels en hol ze uit, maar laat een randje van +/- 0,5 cm zitten.
5. Zet de lege aardappelbootjes 10 minuten terug in de oven.
6. Plet het kruim met de mascarpone, boter, halfgedroogde tomaten, Brugge d'Or en basilicum tot een smeulige puree.
7. Proef en kruid naar smaak bij met zout en peper.
8. Vul de aardappelbootjes met de puree (niet te hoog, je houdt nog wat vulling over).
9. Bak ze in 10 à 15 minuten goudbruin in de oven.

Smakelijk!

4 personen

100 min

Voorgerecht

1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/italiaanse-gevulde-aardappels-met-brugge-dor>