



Gevulde aardappel met spek en Limburgse kaas



Ingredienten voor 4 Personen

4	aardappelen
8 reepjes	Spek
1 strengel	Lente-ui
1 teentje	Knoflook
150 g	Geraspte kaas
snuifje	Peper
snuifje	Zout
	dille

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Borstel de aardappelen grondig schoon. Kook ze gedurende 15 minuten in gezouten water gaar.
3. Laat de aardappelen afkoelen en maak er sneetjes in tot op ongeveer één centimeter van de onderkant.
4. Knip het spek ondertussen in kleinere stukken. Bak gedurende 15 minuten op middelhoog vuur in een pan zonder boter.
5. Snipper de lente-ui en pers de knoflook. Leg het gebakken spek tussen de sneetjes en strooi er de knoflook, geraspte kaas en lente-ui over.
6. Leg de aardappelen op een bakplaat met bakpapier en bak 20 minuten in de oven. Kruid af met peper, zout en verse dille naar smaak.