

Twice baked potatoes / Twice baked potatoes



De boodschappen

8 grote aardappelen, iets kruimig
3 bosuitjes
200 gram bacon, in stukjes
100 ml room of kookroom light

optioneel

paprika poeder

45 ml olijfolie
zeezout en versgemalen peper
geraspte mozzarella / cheddar kaas
1 vrije uitloop eidooier

cayennepeper naar smaak

Zo maak je twice baked potatoes

Verwarm de oven voor op 200°C

Snij de uitjes fijn, scheidt een ei en bak de baconreepjes in een druppel olijfolie krokant,

Boen de aardappels schoon, prik ze in met een satéstokje.

Sprenkel olijfolie over de aardappels en wrijf het goed in.

Leg de aardappels in een bakblik met folie, druppel er de resterende olie om heen.

Schuif ze in de oven en check na 1 uur of de aardappels gaar zijn.

Als een mes zonder druk de aardappel inglijdt is hij gaar

Laat de aardappels iets afkoelen, snij de top er af met ovenwanten aan.

Hol de aardappels en de kapjes uit, verkruimel de uitgeschepte aardappel.

Voeg de eidooier aan de aardappels toe en strooi er peper en zout over naar smaak.

Doe de kaas, bacon, uien en room er ook bij en roer alles goed door elkaar.

Leg het kapje in de uitgeholde aardappel zodat je vulling wat hoger komt.

Schep de vulling in de aardappels, druk het aan met een vork en strooi er geraspte kaas over.

Schuif de aardappels onder de hete grill, bak de kaas in +/- 15 minuten goudbruin.

Serveer de aardappels met een groene salade.

Twice baked potatoes / Twice baked potatoes



Shopping list

8 large russet potatoes
3 spring onions
200g bacon, chopped
100 ml cream or light cooking cream

Optional

paprika to sprinkle

45ml olive oil
sea salt and freshly ground pepper
shredded mozzarella / cheddar cheese
1 free range egg yolk

cayenne pepper to taste

How to make twice baked potatoes

Preheat the oven to 200 ° C

Fry the chopped bacon in a drop of olive oil crispy, slice the onions finely and separate an egg yolk.

Scrub the potatoes clean, prick in holes with a skewer.

Sprinkle olive oil on the potatoes, rub it in, place the potatoes in a baking tray covered with foil.

Check after 1 hour if the potatoes are cooked, if a knife slides in easily the potato is cooked.

Leave the potatoes to cool slightly then cut off the top wearing oven mittens.

Scoop out the potatoes and the tops then crumble the scooped out potato.

Add the egg yolk to the potato mash, season with sea salt & freshly ground pepper to taste.

Add the cheese, bacon, onions and cream as well and stir until all is combined.

Place the tops into the scooped out potatoes, it heaps your filling higher.

Spoon the filling into the potatoes, press in with a fork then sprinkle the filling with grated cheese.

Slide the potatoes 15 minutes under the hot grill until the cheese is melted and golden brown.

Serve the potatoes with a green salad.