



## Recept:

## Gepofte aardappel met kaas en spek

### Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

### Type barbecue:

Briketten, Gas, Electrisch (Dit product kan ook in de oven bereid worden)

### Aansteken Starter / Barbecue

ca. 30 minuten

### Vorbereiding product

ca. 15 minuten

### Bereiding

Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.

### Bereidingstijd op de barbecue

ca. 35 minuten



### Bereiding:

Neem een vastkokende aardappel en snijd hiervan de bovenkant en onderkant af zodat de aardappel straks stabiel staat in de barbecue. (de aardappel moet ongeveer 4 - 5 cm hoog zijn grote aardappels kunnen nog gehalveerd worden)

Hol de bovenkant van de aardappel uit met een meloenschepje en vul de bovenkant van de aardappel naar eigen smaak met bijvoorbeeld: Emmenthaler, Cheddar cheese, Bleu de Wolvega of brie en eventueel wat lente-uitjes. (een combinatie van kazen kan natuurlijk ook!) Bovenop de kaas kunnen uitgebakken spekjes.

Vouw de aardappel in aluminiumfolie en voeg naar smaak een scheutje (witte) wijn toe. Dit zorgt ervoor dat de aardappel vochtig en smeugig wordt. (zonder wijn kan ook)

Sluit het aluminiumfolie helemaal af en bereid de aardappel in ca 35 minuten indirect op de barbecue. Eet smakelijk!

- Variatie? In plaats van kaas of brie kan de aardappel ook gevuld worden met kruidenboter of zeezoutboter.