



Hasselback aardappel met rode chili kaas



Ingrediënten

- 4 aardappelen
- 200 geraspte rode chili kaas
- zout en peper
- gehakte peterselie (optioneel)

Bereidingswijze

Dit geweldige aardappel- en kaasgerecht is vernoemd naar het Zweedse restaurant Hasselbacken (Stockholm, 1748), waar het werd geïntroduceerd. 6 juni is Zweden's nationale feestdag, maar dit gerecht kan natuurlijk iedere dag. Dus vier je dag met een Hasselback aardappel met premium Henri Willig kaas. Lekker met geraspte Extra Oude Schapenkaas; jonge Schapen Rozemarijn & Tijm of jonge Koe Kruiden & Knoflook zal direct kruiden toevoegen, en de jonge Koe Rode Chili Peper zal wat extra pit geven.

Hoe: oven voorverwarmen tot 200°C. Leg een ovenplaat in lijn met bakpapier. Schil de aardappelen niet, maar spoel ze gewoon goed af. Leg elke aardappel tussen 2 houten roerlepels of messen en snijd de aardappel vervolgens in dunne plakjes zonder ze helemaal door te snijden. Leg ze op de bakplaat, voeg wat zout en peper toe. Zet ze 30 minuten in de oven, haal ze eruit en bestrooi ze met de geraspte Henri Willig kaas. Zet ze terug in de oven voor nog eens 15 minuten. Bestrooi ze daarna met peterselie (optioneel) en serveer. Smaklig måltid!