



Pofaardappel maken met pesto, paprika of kruiden/knoflook kaas en Henri Willig roasted tomato dip



Ingrediënten

- 2 Pofaardappels met schil
- 2 potjes Henri Willig Roasted Tomato
- 100 gram Henri Willig kaas naar keuze (Pesto, Paprika)
- 100 ml volle melk

Heerlijk romig en smaakvol: pofaardappels gevuld met Henri Willig Roasted Tomato schuim en bestrooid met jouw favoriete Henri Willig kaas. Een eenvoudig, hartig gerecht waar je van zult smullen. Serveer het met een snuffje creativiteit en een lepel Henri Willig Sweet Chili Mayonaise voor een onweerstaanbare smaak.

Bereidingswijze

- 1: Wikkel de aardappels in aluminiumfolie en pof ze in 30 tot 45 minuten gaar in de oven van 200 graden Celsius.
- 2: Halveer ze over de lengte en lepel ze voorzichtig uit.
- 3: Verkruiemel het aardappelkruim en meng dit met Henri Willig Roasted Tomato om het schuim te maken.
- 4: Vul de uitgeholde aardappels met dit mengsel en leg er wat kaas bovenop.
- 5: Plaats de aardappels een paar minuten in een oven van 200 graden Celsius zodat de kaas smelt.
- 6: Roer de melk met het andere potje Henri Willig Roasted Tomato en zeef deze.
- 7: Maak de melk met behulp van een opschuimer of staafmixer schuimig.
- 8: Haal de aardappels uit de oven en presenteer ze op een bord en schep er een lepel Roasted Tomato schuim op.

Aan de slag met pofaardappelen met kaas naar keuze

Bij Henri Willig geloven we in de kracht van eenvoud en kwaliteit. Geniet van deze pofaardappels als een smaakvolle lunch of een bijgerecht bij je diner. Laat je verrassen door de verfijnde smaken van onze producten. Smakelijk eten!