



Gegratineerde hasselback potatoes

4 personen
55 minuten

Ingrediënten

4 grote vastkokende aardappels
1 theel. ras el hanout specerijen
Olijfolie
6 plakjes crispy bacon
4 eetl. geraspte belegen kaas
Versgemalen peper
Zout

- * Verwarm de oven voor op 175 °C.
- * Leg een aardappel op de snijplank en leg aan beide kanten een satéprikker.
- * Snijd nu van boven naar beneden heel dunne plakjes van de aardappel. Door de satéprikker snijd je de aardappel niet helemaal door en blijven de plakjes onderaan aan elkaar zitten. Bereid op deze manier alle vier de aardappels.
- * Leg in een ovenschaal, strooi er de specerijen over, kruid met een snufje zout en sprenkel er een beetje olijfolie over.
- * Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 45 minuten poffen. De aardappels zullen dan helemaal open gaan staan.
- * Snijd ondertussen de crispy bacon in stukjes.
- * Steek her en der in de aardappel, strooi er de kaas over en laat nog zo'n 5-10 minuten gratineren in de oven.
- * Serveer onmiddellijk.

Smakelijk!