



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

Bereidingswijze

Bereiding:

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

Tip:

Gebruik de Henri Willig Mayonaise Sweet Chili om het brood in te dippen.