



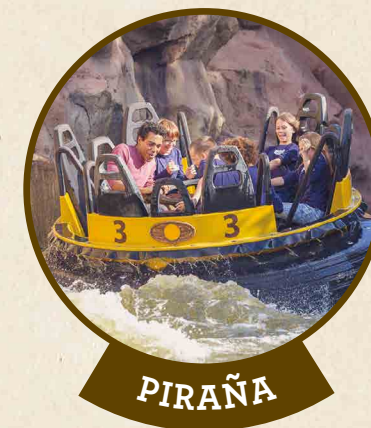
KOKSMAATJE

Aardappels inpakken in folie, Inca-toppings in kommetjes doen, avocado prakken



Overvolle aardappel uit het Incarijk ✨

Een exotisch Zuid-Amerikaans hoofdgerecht waarbij je spontaan wilt gaan draaien en swingen.



Ingrediënten (hoofdgerecht voor 4 personen)

- ♥ 4 flinke aardappels met schil
- ♥ 1 blikje (200 g) Mexicomelange
- ♥ 2 geroosterde rode paprika's (pot)
- ♥ 1 voorgekookte rode biet ♥ 2 tomaten
- ♥ 1 grote avocado ♥ ½ tl gemalen komijn
- ♥ kneep limoensap ♥ snuf zout ♥ 1 el zonnebloemolie
- ♥ 300 g biologisch of plantaardig gehakt
- ♥ ½ zakje kruidenmix voor taco's
- ♥ 175 g jonge of belegen geraspte kaas
- ♥ sauzen naar keuze, zoals zure room, tomatensalsa, dikke yoghurt, sriracha en/of barbecuesaus

Extra nodig

- ♥ zilverfolie

Tip

Je maakt je overvolle aardappel helemaal af met wat fijngehakte koriander.



1 Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C). Boen de aardappels schoon. Wikkel ze elk apart in een stuk zilverfolie, leg ze op een bakplaat en pof ze minstens 1 uur in de oven. Langer mag eventueel ook.

2 Laat de Mexicomelange uitlekken in een zeef. Spoel de geroosterde paprika af, laat uitlekken en snijd in reepjes. Snijd de voorgekookte biet in partjes. Snijd de tomaten in stukjes. Doe alle toppings in aparte kommetjes.

3 Schil en prak de avocado, doe in een eigen kommetje en roer er de gemalen komijn, het limoensap en het zout doorheen. Zet alle kommetjes alvast op tafel.

4 Check of de aardappels gaar zijn door er met een vork in te prikken; de vork moet er gemakkelijk in glijden. Verhit als de aardappels gaar zijn de zonnebloemolie in een koekenpan. Doe het gehakt in de pan, strooi de kruidenmix eroverheen en bak het gehakt op hoog vuur snel rul en gaar.

5 Haal de aardappels uit de oven, pak ze voorzichtig uit (dit is een werkje voor volwassenen!) en leg ze op borden. Snijd ze in en breek ze iets open. Roer met een vork een deel van het kruim los. Verdeel het gehakt over de aardappels en strooi er wat kaas op. Doe de rest van de geraspte kaas in een laatste kommetje en zet op tafel.

6 Laat iedereen zijn eigen aardappel volscheppen met Inca-toppings en sauzen en val aan.