

DINNERLY



Goedgevulde zoete aardappel met spek met gebakken maïs en tomaat



30-40min



2 personen

's Avonds maken we het onszelf graag gemakkelijk, want niemand wil na een lange dag ook nog uren in de keuken staan. Gevulde zoete aardappelen zijn ideaal omdat ze alleen maar in de oven moeten garen terwijl wij de toppings maken. Vandaag is dat knapperig spek, gebakken maïs en ingelegde tomaten. Oh en ook nog gesmolten kaas natuurlijk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 pakje gerookt spek
- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 tomaat
- 100g jonge geraspte kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 4tl boter ²
- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

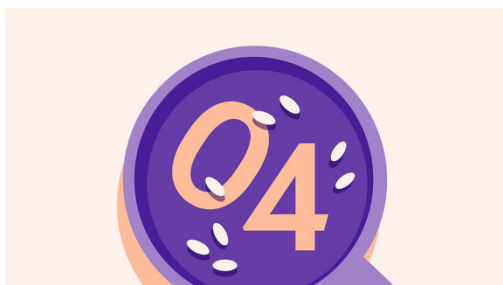
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 870kcal, vet 57.0g, koolhydraten 57.3g, eiwit 26.9g



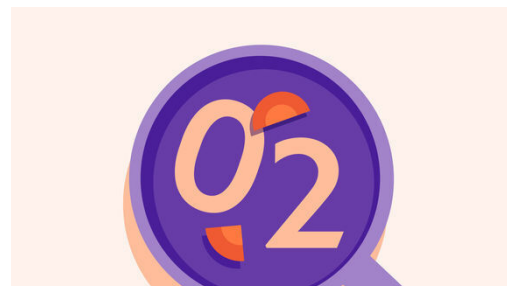
1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **zoete aardappels incl. schil** in de lengte doormidden en prik ze rondom in met een vork. Leg ze met de **snijvlakken** naar boven op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 1el plantaardige olie. Kruid de **aardappels** met een snuf peper en zout en rooster ze in 20-23min gaar in de oven.



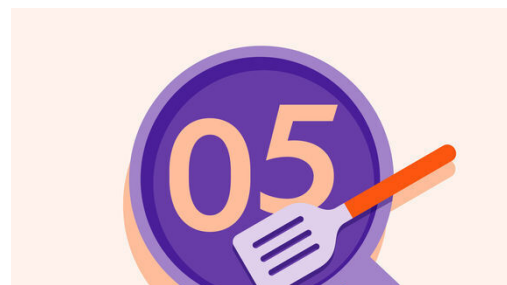
4. Tomaat afmaken

Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes. Meng met 1el azijn en een snuf peper en zout en zet opzij. Meng 2el mayonaise met 1tl water en een snuf peper en zout.



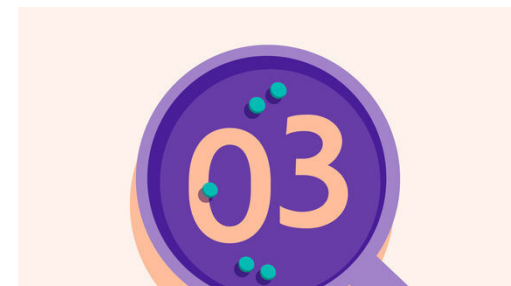
2. Spek uitbakken

Verhit een grote, droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak het **spek** in 3-5min per kant knapperig. Neem uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier, de pan met **vet** gebruiken we zo weer. Breek het **spek** in stukjes.



5. Zoete aardappels vullen

Maak de binnenkant van de **zoete aardappels** los met een vork en voeg 1tl boter toe per **aardappelhelft**. Bestrooi de **zoete aardappels** met de **kaas** en rooster nog 2-3min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Vul de **aardappels** met het **maïsmengsel** en de **tomaat**, garneer met de **stukjes spek** en bedruipel met de mayonaise.



3. Maïs bakken

Giet de **maïs** af in een zeef. Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit de gebruikte pan incl. **spekvet** op middelhoog vuur. Bak de **maïs**, **ui** en knoflook met een snuf zout en ½tl **paprikapoeder** 5-6min (zie ook **stap 6**). Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Roken NIET verboden

Als je van de smaak van gerookt paprikapoeder houdt, kun je het gerust iets scheutiger gebruiken dan in de instructies staat. De smaak is wel behoorlijk overheersend, dus voeg telkens maar een klein beetje extra toe en proef tussendoor.