



Je bent hier: Recepten > Aardappel in de schil

Aardappel in de schil

Bioboeren telen aardappelen boordevol voedingsstoffen en smaak. Deze aardappel in de schil is eenvoudig maar heerlijk.



Ingrediënten

- 6 grote aardappelen, gewassen
- grof zeezout
- 3 el olijfolie of 50 g boter
- 200 g geraspte kaas met rijke smaak
- 3 el bieslook, gehakt



4 pers.



Bereiding

- Verwarm de oven op 190 °C.
- Gaar de aardappelen in de oven op een laagje grof zeezout gedurende ongeveer 1 uur, tot ze zacht zijn.
- Snijd met een mes twee lijnen dwars over elkaar. Duw de aardappel zachtjes open.
- Giet de olijfolie of smeer de boter op de aardappel, bestrooi met kaas en werk af met bieslook. Dien meteen op.
- Haal de ijsblokjes uit de vorm en pulseer enkele keren kort in de blender.
- Garneer met munt en hele aardbeien.
- Extra kleur? Voeg een scheutje rodebietensap toe.

Dit recept is van 'Veggieboem'



Donec lacinia varius felis sed consectetur. Curabitur vitae ex ultricies, commodo nunc ut, blandit leo. Quisque tempus nibh vel mi viverra laoreet at sit amet metus. Donec ligula nisl, malesuada ut faucibus id, ullamcorper et ex. Vivamus quis volutpat purus.

www.veggieboem.be



Belgische, biologische aardappelen

Belgische bioboeren kiezen sterke aardappelrassen en zorgen voor een gezonde bodem. Zo blijven ze de schimmelziekte de baas en zit hun aardappeloogst boordevol voedingsstoffen en smaak.

[Meer info](#)

	Prijs	BioForum lid	Biogarantie® houder
✓ Gesponsord recept	€ 1090	€ 926	€ 872

* Leden van BioForum Vlaanderen krijgen 15% korting. Er is 5% extra korting voor bedrijven die Biogarantie®-houder zijn. De vermelde prijzen zijn exclusief btw.

Gesponsord recept

- ✓ Boodschap: Je product geïntegreerd als ingrediënt in een biorecept zal onze lezers doen watertanden.
- ✓ Concept
 - Mooie professionele receptfoto = door jou aan te leveren
 - Ingrediëntenlijst met productnaam uit je assortiment
 - Bereiding = je levert **tekst zelf aan, max 1000 tekens**, incl spaties
 - Dit recept is van 'auteur': beknopte voorstelling van je bedrijf in 250 tekens spaties inclusief + logo
- ✓ Enkele dagen prominent aanwezig in [de rubriek 'recepten'](#) van de website, die is zichtbaar vanaf de startpagina, daarna permanent online terug te vinden in de receptendatabank.
- ✓ Je recept met merkvermelding komt aan bod in één editie van de **e-mailnieuwsbrief** naar meer dan 12.000 bioliefhebbers.