



Recept geschikt voor: 4 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 15 min

Bertyn producten: [Veggie Gehakt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Gepofte aardappel met spinazie en veggie gehakt voor op de BBQ

Ingrediënten

- 4 heel grote kruimige aardappels (ca 250 gram per stuk)
- 250 gram verse jonge spinazie
- 1 teentje knoflook
- 1 pak Veggie Premium Gehakt

- 1 doosje amandelroom 200 ml
- extra vierge olijfolie Verde Salud
- Khoisan fleur de sel

Bereiding

1. Steek de (houtschool) barbecue aan.
2. Borstel de aardappels schoon onder de kraan.
3. Dep ze droog en wrijf ze in met een beetje olijfolie en fleur de sel.
4. Plaats de aardappels minimaal 30 minuten rechtstreeks op het rooster van de barbecue. Draai ze regelmatig om.
5. Ondertussen de spinazie wassen en laten uitlekken.
6. Hak de knoflook fijn en fruit deze in een pan met een beetje olijfolie.
7. Voeg er het Veggie gehakt aan toe en bak deze mooi bruin.
8. Voeg dan de spinazie toe en als laatste de amandelroom.
9. Als de aardappelen gaar zijn, neem je ze van de barbecue en maak er overlans een snee in.
10. Haal het kruim iets los, bestrooi met een beetje Fleur de sel, en verdeel het spinaziemengsel erover.

Aardappel in de oven

Uiteraard kan je er ook voor kiezen om de aardappelen in de oven te laten garen in plaats van de gepofte aardappel op de BBQ klaar te maken. Dan volg je de volgende stappen:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Wrijf de aardappelen in met wat olijfolie en Fleur de sel.
3. Bak de aardappelen gaar in het midden van de oven (ca 1 uur).

Volg stap 5 tot en met 10 zoals hierboven beschreven.