

Loaded Potato Met bacon, cheddar en ui

👤 4 personen

🕒 90 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 4 grote kruimige aardappels
- 100 g geraspte cheddar
- 100 g creme fraiche
- 50 g roomboter (ongezouten)
- 100 g spek reepjes
- 1 rode ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl The rub club - Beehave rub
- Zout en peper naar smaak
- Verse bieslook voor garnering
- Aluminiumfolie
- Mengkom
- Skillet



Bereiding

1. Maak de aardappels schoon onder stromend water en dep ze goed droog.
2. Scheur voor iedere aardappel een vel aluminiumfolie af, groot genoeg om de aardappel mee in te pakken.
3. Prik een aantal gaatjes aan één kant van de aardappel en besprenkel ze met olijfolie.
4. Leg de aardappel met de gaatjes naar boven op het vel aluminiumfolie en pak ze goed dicht zodat er geen lucht uit kan ontsnappen.
5. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden met een directe- en een indirecte zone.
6. Leg de aardappels in de indirecte zone en laat ze gedurende 60 minuten garen (dit kan korter of langer duren, afhankelijk van de grootte van je aardappels).
7. Zet je skillet boven het directe vuur en bak de spekreepjes in het eigen vet krokant.
8. Doe de gesnipperde ui en knoflook erbij en bak deze tot ze glazig en gaar zijn.
9. Haal de skillet van het vuur en zet opzij tot de aardappels gaar zijn.
10. Haal de aardappels van het vuur en maak voorzichtig de folie los, kijk uit voor stoom!
11. Snijd de aardappel aan de bovenkant in en lepel de inhoud van de aardappel eruit, doe dit in een grote mengkom.
12. Verkruimel de inhoud met een vork en doe de kaas, creme fraiche, roomboter, peper en zout, de rub en een derde van het de spek en ui erbij en meng dit goed door elkaar.
13. Vul de aardappelen met het mengsel en top ze af met het restant van het spek en ui mengsel.
14. Leg de aardappelen terug in de indirecte zone van de BBQ en laat het mengsel in 10 á 15 minuten opwarmen en smelten.
15. Top de loaded potato af met wat fijngesneden bieslook. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl