



Hasselback aardappel met rode chili kaas



Ingrediënten

- 4 aardappelen
- 200 geraspte rode chili kaas
- zout en peper
- gehakte peterselie (optioneel)

Bereidingswijze Hasselback aardappelen met kaas

Maak kennis met het klassieke Zweedse gerecht: Hasselback aardappelen, nu met een verrukkelijke twist dankzij de premium kazen van Henri Willig. Of je nu kiest voor Extra Oude Schapenkaas, Schapen Rozemarijn & Tijm, of Koe Kruiden & Knoflook, deze aardappelen zijn een feest op elke tafel. Dit geweldige aardappel- en kaasgerecht is vernoemd naar het Zweedse restaurant Hasselbacken (Stockholm, 1748), waar het werd geïntroduceerd. Perfect voor zowel de nationale feestdag van Zweden (6 juni) als voor een gezellige avond thuis. Dit recept is lekker en simpel en de oven doet het meeste werk. Dus, waarom niet vandaag je dag vieren met dit heerlijke hasselback aardappelen recept?

Bereidingswijze

- 1: oven voorverwarmen tot 200°C. Leg een ovenplaat in lijn met bakpapier.
- 2: Schil de aardappelen niet, maar spoel ze gewoon goed af.
- 3: Leg elke aardappel tussen 2 houten roerlepels of messen en snijd de aardappel vervolgens in dunne plakjes zonder ze helemaal door te snijden.
- 4: Leg ze op de bakplaat, voeg wat zout en peper toe. Zet ze 30 minuten in de oven, haal ze eruit en bestrooi ze met de geraspte Henri Willig kaas.
- 5: Zet ze terug in de oven voor nog eens 15 minuten.
- 6: Bestrooi ze daarna met peterselie (optioneel) en serveer.

Klaar om zelf Hasselback aardappelen te maken?

Probeer deze heerlijke Hasselback aardappelen met kaas en deel de smaak van Zweden met je dierbaren. Voor de beste kazen en meer, bezoek onze webshop. Geniet van het koken en van de heerlijke smaken!