**Gepofte aardappel met kruidenroom**

**Benodigdheden:**

* 1 kruimige aardappel per persoon
* 2 sjalotjes
* 15 gr verse peterselie
* 125 gr verse roomkaas met kruiden
* 125 ml crème fraiche

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Boen de aardappels schoon en prik er met een vork gaatjes in
* Wikkel de aardappels per stuk in aluminiumfolie
* Leg de aardappels op het rooster en pof ze in 1 uur gaar
* Prik met een vork in de aardappel; geen weestand? Dan is het gaar
* Snijd de sjalot en peterselie fijn
* Meng de kaas, crème fraiche, sjalot en peterselie door elkaar
* Breng op smaak met peper en zout
* Vouw de aluminiumfolie open, snijd de aardappels kruisgewijs in en duw ze open. Schep er eventueel nog wat aardappel uit, zodat je een kommetje krijgt.
* Schep de kruidenroom in de aardappelen en serveer direct