



# Gepofte aardappel gevuld met Thaise rode curry



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 4 aardappelen (groot, ongeschild)
- 500 gram thaise rode curry met kip (kant-en-klaar)
- 2 lente-uitjes (fijngesneden)
- 1 pak koriander (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie en laat ze tussen de kolen ± 1 uur garen.
- 2.** Verwarm de Thaise rode curry in een pannetje of in de microgolfoven.
- 3.** Haal de aardappelen uit de folie en snij ze doormidden.
- 4.** Leg elke aardappel op een apart bord en schep hierover de Thaise rode curry.
- 5.** Werk af met de fijngesneden lente-uitjes en de koriander.