

CAMBOZOLA-gourmetpannetjes met aardappels, spek en pruimen



Ingrediënten voor 12 pannetjes

250 g CAMBOZOLA
800 g aardappels
12 gedroogde pruimen
12 plakjes ontbijtspek

Bereiding:

1. Was de aardappels goed en laat ze in water ca. 20 minuten koken. Snij ondertussen de pruimen in kleine blokjes. Halveer de plakjes spek en bak ze op de grillplaat van het gourmetstel knapperig. Giet de aardappels af, laat ze schrikken en pel ze.
2. Breek de aardappels in wat stukjes. Snij de CAMBOZOLA in kleine stukjes. Verdeel de aardappels, pruimen en het spek over de gourmetpannetjes. Strooi de CAMBOZOLA en laat onder de hete gourmetgrill ongeveer 5 minuten bakken.

Tip: Wie niet van pruimen houdt, kan ook gedroogde zachte dadels of abrikozen gebruiken.

Bereidingstijd: ca. 40 minuten

Per pannetje ca. 920 kJ, 220 kcal. E 5 g, V 16 g, KH 13 g

