Zoete aardappelen gevuld met bacon, spinazie en fetakaas

Ingrediënten:

- 200g HERTA® Bacon Blokjes
- 2 zoete aardappelen
- 60g spinazie
- 100g fetakaas
- 100g zwarte olijven

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de zoete aardappel in de lengte in twee en wikkel in aluminiumfolie. Plaats ze in de oven gedurende 30-45 minuten tot ze zacht zijn.
- Snijd de zwarte olijven in schijfjes. Verwarm een pan en bak de **HERTA® Bacon Blokjes** tot ze krokant zijn. Voeg dan de spinazie, fetakaas en olijven toe. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Haal de zoete aardappelhelften uit de oven en lepel er voorzichtig de binnenkant uit (zie tips) zodat je een holte krijgt voor de vulling.
- Verdeel de vulling over de helften en serveer onmiddellijk.
- Tip: Gebruik de binnenkant van de zoete aardappel om een lekkere puree te maken.

Bereiding: **45-60 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**