



## Air-Fryer Spicy Stuffed Baked Potatoes

**Prep time:** 10 min  
**Total time:** 25 min  
**Makes 4 servings,**  
**1 stuffed potato**  
**half (140 g) each**

How do you make a humbled baked potato into a showstopper? Scoop out the flesh, add delicious mix-ins and air-fry it until crispy and golden. These make the ultimate side dish for a summer barbecue, or even on a busy weeknight.

### What do I need?

- 2 large baking potatoes (1 lb.), scrubbed
- ¼ cup *Miracle Whip* Original Spread
- ¼ cup light sour cream
- 2 *Kraft Singles* Slices, cut into small pieces
- ¼ cup real bacon bits
- ¼ cup *Heinz Hanch* Sauce
- 1 tbsp chopped fresh chives

### How do I make it?

1. Prick potatoes all over with fork; place on microwaveable plate. Microwave on HIGH 7 to 8 min. until tender.
2. Heat air-fryer to 400°F. Cut potato in half lengthwise. Scoop flesh into bowl, leaving thin shells; mash flesh with dressing, sour cream, *Singles* and bacon bits. Spoon into shells.
3. Spray air-fryer basket with cooking spray. Arrange potatoes in prepared basket, then place basket in air-fryer. Cook 10 min or until golden and heated through.
4. Drizzle with *Hanch* and sprinkle with chives.

**Variation:**  
**Air-Fryer Spicy Garlic Stuffed Baked Potatoes:** Swap in *Heinz* Garlic Aioli in place of *Miracle Whip*.





## Pommes de terre farcies et piquantes à la friteuse à air chaud

**Durée de préparation :** 10 min  
**Durée totale :** 25 min  
**Donne 4 portions, 1 pomme de terre farcie (140 g) chacune**

Comment transformer une simple pomme de terre au four en élément ancre? Enlevez la chair, ajoutez de délicieux ingrédients et faites-la frire à l'air libre jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dorée. C'est le plat d'accompagnement idéal pour un BBQ d'été, ou même pour un soir de semaine chargée.

### Ingrédients nécessaires :

- 2 grosses pommes de terre à cuire au four (1 lb), frottées
- ¼ tasse de tartinade *Miracle Whip* originale
- ¼ tasse de crème sure légère
- 2 tranches *Singles Kraft*, coupées en petits morceaux
- ¼ tasse de miettes de vrai bacon
- ¼ tasse de sauce *Hanch Heinz*
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée

### Comment le préparer?

1. Piquer les pommes de terre sur toute leur surface à l'aide d'une fourchette; placer sur une assiette allant au micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes à puissance maximale de 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre.
2. Chauffer la friteuse à air chaud à 400 °F. Couper la pomme de terre en deux en longueur. Enlever la chair et la mettre dans un bol, en laissant de fines coquilles; écraser la chair avec la vinaigrette, la crème sure, les *Singles* et les miettes de bacon. Déposer à la cuillère dans les coquilles.
3. Vaporiser le panier de la friteuse d'un enduit à cuisson. Mettre les pommes de terre dans le panier préparé, puis mettre le panier dans la friteuse. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré et bien chaud.
4. Arroser de *Hanch* et saupoudrer de ciboulette.



### Variation:

**Pommes de terre au four farcies à l'ail épicé à la friteuse à air chaud :** Remplacer la sauce *Miracle Whip* par de l'aïoli à l'ail *Heinz*.