

Bagte kartofler med fyld.

4 personer.

Ingredienser:

4 bagekartofler
200 g bacontern
50 g reven ost
2 forårsløg
2 spsk. creme fraiche
2 fed hvidløg
Salt og peber

Prik kartoflerne med en gaffel og bag dem møre i ovnen ved 225° i ca. 1 time. Skær kartoflerne igennem og udhul dem med en ske. Rør kartoffelmosen sammen med ristede bacontern, reven ost, fintsnittede forårsløg, presset hvidløg og creme fraichen. Smag til med salt og peber og fordel massen i kartoffelskrællerne.

Læg dem på en bageplade med bagepapir. Drys med resten af osten og sæt dem i ovnen ved 225°
I ca. 5-10 min.

Serveres straks.