



Tilbehør

Bagte kartofler med fyld

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. *Bagekartofler store evt. 6 stk. lidt mindre*
- 2½ dl. *Creme fraiche*
- 1 bdt. *Purløg*
- 1 stk. *Løg lille*
- 1 fed. *Hvidløg (frivilligt)*
- ½ dl. *Olie*
- Basilikum, salt og peber*

Fremgangsmåde:

Vask kartoflerne godt, (så skindet evt. kan spises med) Kog dem i 10 min., halver dem på langs og læg dem i en bradepande, i lidt olie der er drysset med basilikum, med snitfladen nedad. Sæt dem i en 200° varm ovn i 1 time.

Snit purløgene fint, riv løget groft ca. 2 spsk., bland det med creme fraichen, smag til med salt og peber. Er man til hvidløg knuses/rives et fed og røres med. Sættes i køleskab mindst en ½ time (tildækket).

Inden servering skæres et snit på langs i fladen, tryk forsigtigt på begge ender af kartofflen så den åbner sig og læg lidt af fyldet i. Resten af fyldet sættes på bordet i en skål.