

FYLDTE KARTOFLER

Prøv bagekartofler på en ny og spændende måde! Indmaden i de fyldte kartofler er en luftig, cremet masse, tilsat flødeost og smør. Den udgør en god kontrast til den bagte overflade, mens grøntsagerne giver friskhed og en flig af farve.

Til

- 4 bagekartofler (store)
- 100 g flødeost
- 50 g smør
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 forårsløg
- 1 fed hvidløg
- salt
- peber

Kartoflerne skrubbes godt og duppes tørre med køkkenrulle. Prik skrællen med en gaffel. Bag dem i ovnen i 1 time ved 200 grader.

Rør smør og flødeost sammen i en skål. Hak rød peber og forårsløg og kom det i skålen. Pres hvidløg i skålen.

Skær et "låg" af kartoflerne og grav indmaden ud. Rør indmaden sammen med fyldet i skålen og smag til med salt og peber. Kom fyldet tilbage i de udhulede kartofler og gratinér dem i ovnen i 10 minutter ved 200 grader.

Fyldte kartofler kan serveres til de fleste kødretter.

