

GRATINEREDE BAGTE KARTOFLER

Bagekartofler på en ny og spændende måde. Fyldet har en lækker, cremet konsistens og en let krydret smag. Porre og baconstykker giver god substans, mens gratineringen udgør den gyldne prik over i'et.

Til

- 4 bagekartofler
- 1 dl porre
- 1 dl madlavningsfløde 13% eller varm mælk
- 2 spsk margarine eller smør
- salt
- sort peber
- paprika
- revet muskatnød
- 2 spsk parmesanost
- 4 stykker bacon
- 2 spsk ost (revet fx cheddar)



Skrub kartoflerne rene. Prik nogle huller i dem med fx en gaffel. Kom dem i ovnen i en time ved 200 grader.

Når kartoflerne er færdigbagte, skæres toppen af hver, så de kan udhules. Kom indmaden fra kartoflerne i en skål.

Snit porre og bland det med fløde og fedtstof. Kom salt, peber, paprika og muskat i og bland det sammen. Kom bacon på en pande og steg det. Bræk baconen i små stykker og kom det i blandingen. Kom også kartoffelindmaden i og rør det sammen til en jævn masse.

Fyld blandingen i de udhulede kartofler. Kom osten over.

Bag kartoflerne i ovnen i 10 til 15 minutter ved 225 grader.