

KARTOFFELBÅDE MED BACON OG OST



4 personer

4 bagekartofler á 250 g **dip:** 3 dl cremefraiche 18%
2 spsk. olivenolie 4 finthakkede salatløg
1 tsk. paprika 1 tsk. peberrodssauce
½ tsk. havsalt (kan udelades)
75 g hakket bacon
100 g fintrevet gruyere eller cheddar
4 hakkede salatløg

Skær hver kartoffel i 8 både.

Rør olie, paprika og salt sammen og vend bådene heri.

Læg bådene på en bageplade med bagepapir og bag dem 20 min; vend dem jævnligt.

Fordel baconen over bådene og giv dem yderligere 10 min; til de er gennembagt og baconen er sydende sprød.

Fordel revet ost og salatløg over bådene og giv dem yderligere 10 min; til osten bobler og bådene er lysebrune.

Rør dippen sammen og server den til.

Tip: genbrug kartofler, vend dem i olie og paprika, drys med hakket bacon – 10 min. i ovnen – ost over – 10 min. i ovnen og færdig