

# Dubbelbakad bakpotatis

4 port.

## Ingredienser:

4 st bakpotatisar  
4 msk creme fraiche  
kryddgrönt, t.ex. timjan,  
gräslök, persilja, oregano  
3 klyftor vitlök, pressad  
2 dl västerbottenost, riven  
salt  
peppar

## Gör så här:

Dela potatisarna på längden och baka dem i 30 minuter i 200°. Låt potatisarna svalna något innan du gröper ut inkråmet. Blanda med hackat kryddgrönt, crème fraiche, riven ost, vitlök, salt och peppar. Ös tillbaka alltsammans och täck med ytterligare parmesanost. Gratinera under het grill (275°) tills potatisen fått fin färg.



# Dubbelbakad bakpotatis

4 port.

## Ingredienser:

4 st bakpotatisar  
4 msk creme fraiche  
kryddgrönt, t.ex. timjan,  
gräslök, persilja, oregano  
3 klyftor vitlök, pressad  
2 dl västerbottenost, riven  
salt  
peppar

## Gör så här:

Dela potatisarna på längden och baka dem i 30 minuter i 200°. Låt potatisarna svalna något innan du gröper ut inkråmet. Blanda med hackat kryddgrönt, crème fraiche, riven ost, vitlök, salt och peppar. Ös tillbaka alltsammans och täck med ytterligare parmesanost. Gratinera under het grill (275°) tills potatisen fått fin färg.



# Dubbelbakad bakpotatis

4 port.

## Ingredienser:

4 st bakpotatisar  
4 msk creme fraiche  
kryddgrönt, t.ex. timjan,  
gräslök, persilja, oregano  
3 klyftor vitlök, pressad  
2 dl västerbottenost, riven  
salt  
peppar

## Gör så här:

Dela potatisarna på längden och baka dem i 30 minuter i 200°. Låt potatisarna svalna något innan du gröper ut inkråmet. Blanda med hackat kryddgrönt, crème fraiche, riven ost, vitlök, salt och peppar. Ös tillbaka alltsammans och täck med ytterligare parmesanost. Gratinera under het grill (275°) tills potatisen fått fin färg.



# Dubbelbakad bakpotatis

4 port.

## Ingredienser:

4 st bakpotatisar  
4 msk creme fraiche  
kryddgrönt, t.ex. timjan,  
gräslök, persilja, oregano  
3 klyftor vitlök, pressad  
2 dl västerbottenost, riven  
salt  
peppar

## Gör så här:

Dela potatisarna på längden och baka dem i 30 minuter i 200°. Låt potatisarna svalna något innan du gröper ut inkråmet. Blanda med hackat kryddgrönt, crème fraiche, riven ost, vitlök, salt och peppar. Ös tillbaka alltsammans och täck med ytterligare parmesanost. Gratinera under het grill (275°) tills potatisen fått fin färg.

