

Dubbelbakad sötpotatis med jalapeno, vitlök och ost!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Dubbelbakad sötpotatis med jalapeno, vitlök och ost

4 port.

Ingredienser:

4 st sötpotatis
0,5 pkt Bacon strimlad
4 st jalapenos urkärnade
och finhackade
3 st vitlöksklyfta krossad,
gärna rökt
150 g ost riven, lagrad,
gärna cheddar
0,5 dl grekisk yoghurt
4 stjälkar salladslök
strimlad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Tvätta och salta sötpotatisarna. Linda in dem i folie. Baka i ugnen ca 1 timme eller tills de känns färdiga.

Knaperstek baconet. Lått rinna av på ett hushållspapper.

Ta ut potatisen och låt svalna ca 10 min eller tills de är säkra att hantera. Vik upp folien och skär en skåra på längden mitt i varje potatis. Öppna dem lite och mosa innehållet lätt med en gaffel.

Höj ugnen till 225 grader.

Salta varje potatis lätt. Fördela jalapenos, vitlök, salladslök, yoghurt och bacon i varje potatis, spara lite salladslök och bacon till topping. Blanda lätt. Toppa med osten. Baka i ugnen ca 15 min tills osten smält och blivit gyllenbrun. Toppa med lite bacon och salladslök.