

Fylld, gratinerad turbanpumpa

4 port.

Ingredienser:

1,5 kg pumpa, gärna
turkisk turban, ca 1-2st
pumpor, beroende på
storlek
1 pktt Bacon
2 dl gruyèreost, riven
1st baguette, liten
2 dl grädde
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 180°C. Skär av toppen på pumpan och gröp ur kärnorna. Om det behövs så gröp ur en bit av pumpaköttet för att få mer plats, fyllningen blir ca 7,5dl.

Stek baconet i en stekpanna tills de blivit knaprigt. Låt svalna. Blanda bacon, hälften av osten och alla andra ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Fyll pumpan med fyllningen och strö över resten av osten. Täck pumpan med locket och grädda i ugnen ca 1 timme eller tills pumpaköttet blivit mjukt.



Fylld, gratinerad turbanpumpa

4 port.

Ingredienser:

1,5 kg pumpa, gärna
turkisk turban, ca 1-2st
pumpor, beroende på
storlek
1 pktt Bacon
2 dl gruyèreost, riven
1st baguette, liten
2 dl grädde
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 180°C. Skär av toppen på pumpan och gröp ur kärnorna. Om det behövs så gröp ur en bit av pumpaköttet för att få mer plats, fyllningen blir ca 7,5dl.

Stek baconet i en stekpanna tills de blivit knaprigt. Låt svalna. Blanda bacon, hälften av osten och alla andra ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Fyll pumpan med fyllningen och strö över resten av osten. Täck pumpan med locket och grädda i ugnen ca 1 timme eller tills pumpaköttet blivit mjukt.



Fylld, gratinerad turbanpumpa

4 port.

Ingredienser:

1,5 kg pumpa, gärna
turkisk turban, ca 1-2st
pumpor, beroende på
storlek
1 pktt Bacon
2 dl gruyèreost, riven
1st baguette, liten
2 dl grädde
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 180°C. Skär av toppen på pumpan och gröp ur kärnorna. Om det behövs så gröp ur en bit av pumpaköttet för att få mer plats, fyllningen blir ca 7,5dl.

Stek baconet i en stekpanna tills de blivit knaprigt. Låt svalna. Blanda bacon, hälften av osten och alla andra ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Fyll pumpan med fyllningen och strö över resten av osten. Täck pumpan med locket och grädda i ugnen ca 1 timme eller tills pumpaköttet blivit mjukt.



Fylld, gratinerad turbanpumpa

4 port.

Ingredienser:

1,5 kg pumpa, gärna
turkisk turban, ca 1-2st
pumpor, beroende på
storlek
1 pktt Bacon
2 dl gruyèreost, riven
1st baguette, liten
2 dl grädde
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 180°C. Skär av toppen på pumpan och gröp ur kärnorna. Om det behövs så gröp ur en bit av pumpaköttet för att få mer plats, fyllningen blir ca 7,5dl.

Stek baconet i en stekpanna tills de blivit knaprigt. Låt svalna. Blanda bacon, hälften av osten och alla andra ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Fyll pumpan med fyllningen och strö över resten av osten. Täck pumpan med locket och grädda i ugnen ca 1 timme eller tills pumpaköttet blivit mjukt.

