



SNABBMAT

Potato Skins - fyllda potatisskal

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**



Potato Skins - klassisk amerikansk snabbmat som är så gott! Om skalen ska ätas som tilltugg, tillbehör eller som förrätt får såklart avgöra mängden.

Arbetsinsatsen är minimal då potatisen sköter sig självt i ugnen och du kan göra annat.



INGREDIENSER

- 8 potatisar
- olja
- smält smör
- salt
- 3 dl riven ost, ca
- 2 paket bacon eller rökt fläsk, ca
- gräslök
- 2 dl gräddfil att klicka över, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på ca 200 grader (beroende på ugn).
- 2** Tvätta potatisarna och torka dem noggrant. Massera in olja runt om tills skalet glänser. Lägg dem på en ugnsplåt och baka tills de är mjuka. Känn med en potatissticka.
- 3** Skär eller klipp baconet i mindre bitar (använder du fläsk, skär det i små tärningar) och stek det men inte för hårt, tills det får fin färg.
- 4** Riv osten.
- 5** Ta ut potatisen när den är klar och låt svalna. Halvera dem på längden och gröp ut innanmätet men lämna kvar lite närmast skalet så att det inte blir för skört och går sönder. Spara innanmätet till något annat. Lägg tillbaka potatisskalen på plåten.
- 6** Smält smöret och pensla insidan, sedan utsidan, salta utsidan lite och vänd tillbaka dem på plåten. Salta sedan insidan (inte för mycket, baconet är salt). Sätt in dem i ugnen knappt 10 minuter tills de är knapriga. Vänd dem och baka ytterligare några minuter.
Fyll sedan skalen med den rivna osten och baconet. In med det ugnen igen tills osten smält. Skär gräslöken. Strö löken över och servera genast med en klick gräddfil!