



Ingredienser

- 2 store bagekartofler
- 3 forårsløg
- 1 god håndfuld persille
- 150 g hytteost
- Lidt revet cheddar til topping
- Salt og peber

Beskrivelse

Skyl kartoflerne og pak dem ind i staniol. Bag dem i en time ved 180 grader varmluft.

Tjek om de er gennembagt. Kartofflerne skæres over på den brede led. Skrab forsigtigt kartoffelindmaden ud og kom det i en skål. Lad der være et par millimeter kartoffel tilbage til at holde på fyldet.

Skær forårsløg fint ud og hak persillen, bland det sammen med kartoffelindmaden og hytteost. Røres sammen og krydres med salt og peber.

Kom fyldet i bagekartoflerne og top med cheddar.

Bages videre i 20-25 min. ved 180 grader varmluft.