



Potato skins

En mættende amerikansk snack, som også kan bruges som tilbehør til kødretter. De sprøde, udhulede bagekartofler bliver til spiselige skåle, der kan pyntes med mange forskellige slags fyld, og du kan vælge kun at komme et tyndt lag fyld i eller eventuelt at fylde dem helt op til kanten eller måske over. Jeg foretrækker at udhule dem så meget som muligt og pynte dem med nogle få smagfulde og krydrede ingredienser.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer og en halv
Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 8 flotte bagekartofler
- Lidt olivenolie til pensling
- Havsalt
- 150 g smelteost (port salut, mozzarella, gorgonzola, gruyère eller lignende)
- 1 glas tomatsovs (fx Rusticella d'Abruzzo pomodoro & basilico)
- Nogle skiver chorizo eller pepperoni

Pynt: friskhakket chili og persille eller karse, friskkværnet peber.



Til denne ret anbefaler vi



**Château Arrogant Frog
Chardonnay**

The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236



**Riesling Trocken, Dhröner
Hofberg**

Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445136



Crémant d'Alsace Brut

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1078436



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader. Rens kartoflerne uden at fjerne skindet. Prik dem med en gaffel hele vejen rundt. Bag dem i ovnen i ca. 1½ time, til de er møre. Husk at vende dem om halvvejs. Tag dem ud og lad dem køle lidt ned, til du kan halvere dem og udhule dem. Det skal gøres, mens de stadig er varme. Jo mere du udhuler dem, jo sprødere bliver de. Indmaden kan du gemme til at lave kartoffelmos eller bruge igen som en del af fylden. Dette kan du forberede på forhånd.

Skrub ovnen op på 225 grader. Pensl den indvendige side af bagekartoflerne og drys med



havsalt. Bag dem i ovnen i ca. 15 min., eller til de er sprøde og gyldne. Tag dem ud af ovnen og gør dem klar til at komme fyldt i.

Steg evt. chorizoskiverne let på en pande.

Start med en spsk. tomatsose i hver kartoffelskål, kom en skive ost på og chorizoskiverne. Bag i nogle minutter, indtil osten er smeltet og let gylden. Pynt med chili, krydderurter og peber. Servér straks, fx med et glas hvidvin eller mousserende.

Idéer til alternativfyld:

- Bacon, cremefraiche, purløg (bacon steges sprødt på en pande, cremefraiche og purløg kommes på som pynt til allersidst)
- Kødssauce, mozzarella og revet parmesan
- Røget laks, cremefraiche, rødløg og stenbiderrogn (disse ingredienser kommes på til sidst, da de ikke skal i ovnen)
- Skinke i tern, ananasstykker og revet cheddarost
- Stuvet spinat, tomat i tern, mozzarella og et drys revet muskatnød
- Masser af stegte løg rørt med lidt af kartoffelmosen, gruyereost og ultratynde skiver pancetta