KÖTT

Bakad Potatis Deluxe

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Den trista gamla bakade potatisen ?levlar? här upp och får till och med självaste Kung Edward att se i kors och abdikera!

Vem älskar inte potatis? Den magiska lilla pluggen som går att variera i oändlighet. Här kommer en bakad variant med bacon, krispig vitlök, jalapeño, parmesan och Smetana.

INGREDIENSER

Potatis
4 st bakpotatisar
4 st äggulor
4 msk osaltat smör
2 dl parmesanost, riven

Topping
125 g bacon
6 st vitlöksklyftor
2 st jalapenos

1 dl parmesanost, riven
1 dl smetana

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 180 grader. Stick några hål i potatisarna, gnid in i lite olja och baka hela tills insidan är mjuk (cirkus 1 timme).
2. Dela potatisarna på mitten och gröp ur innehållet, mosa detta till en puré och blanda med smör, äggulor och parmesan, smaka av. Sätt tillbaka de urgröpta ?skalen? i ugnen och låt dom krispa till sig lite.
3. Höj ugnen till 220 grader. Fyll sen skalen med potatismoset och grädda ca 10 minuter tills färgen är fin.
4. Topping: Skiva bacon och stek krispig i olja, låt rinna av på papper men behåll fettet i pannan.
5. Skiva vitlöken tunt, gärna på mandolin och stek på låg temp i baconfettet (fyll på med olja om det behövs) tills det blir krispigt men inte bränt.
6. Slicea Jalapeño och riv parmesanen. Blanda även smetana med lite vatten så att den blir lösare i konsistensen.
7. Servering:Time for time! Lägg upp potatisarna lite läckert och sen är det ba? att ösa på. Toppa med bacon, vitlöken, Jalapeño och hutlösa mängder parmesan. Ringla till sist över lite smetana.
   Hugg in och klunka ned med en rejäl dos bättre riesling!