

Bakpotatis med rotsaksfyllning.



Ett litet annorlunda sätt att servera bakpotatis med en spännande smak av kanel.

Ingredienser till 4 portioner:

4 bakpotatisar.

1 palsternacka.

1 rotselleri.

1 morot.

1 gul lök.

2 matskedar olja.

2 teskedar kanel.

2 teskedar salt.

2 kryddmått svartpeppar.

2 deciliter Philadelphiaost.

½ deciliter riven ost.

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.

Stick lite i potatisarna med en gaffel och baka dem hela i en timme.

Låt dem svalna och dela dem sedan på längden.

Under tiden finhackar du palsternacka, selleri, morot och lök.

Det ska bli cirka en deciliter av varje.

Fräs alltsammans i lite olja.

Smaksätt med kanel, salt och peppar.

Gröp sedan försiktigt ur potatisarna och mosa inkråmet med en gaffel i en skål.

Blanda ner rotsaksröran och Philadelphiaosten och lägg blandningen i skalen.

Toppa med riven ost och ställ in potatisarna i ugnen för att gratineras i 15 minuter.

Smaklig spis