

Bagekartofler med fyld

Opskrift til 4 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

70 minutter

Samlet tid

Halvanden times tid

Ingredienser

- 4 bagekartofler
- 1 dl creme fraiche
- 100 g revet mozzarella
- godt med salt og peber
- 1 pakke bacon
- 1 håndfuld persille

Sådan gør du

1. Start med at rengøre kartoflerne (behold skrællen på)
2. Hæld lidt olie over dem og bag dem i en airfryer på 180 grader i 50 minutter
3. Skær toppen af dem og lad dem blive en smule koldere, bare så du kan holde ud at holde ved dem. Imens kan du stege bacon sprødt.
4. Skrab så indholdet ud og kom det i en skål. Lad lidt blive i, så de ikke falder helt sammen
5. Kom creme fraiche, revet ost, salt, peber, og hakket persille og hakket sprød bacon her ned
6. Rør rundt og kom fyldet tilbage i kartoflerne, pres det ned lidt i dem
7. Kom dem tilbage i din airfryer og giv dem 20 minutters tid mere til osten er smeltet og de er gyldne. Server