

Fylte kartofler

Opskrift til 8 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

55 minutter

Samlet tid

1 time

Ingredienser

- 8 kartofler + lidt olivenolie
- 1 pose cheddarost
- 80 g smør
- 1 lille håndfuld persille
- 2 fed hvidløg
- salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær en lille smule af kartoflerne, så de kan stå på en bageplade (beklædt med bagepapir) uden at trille.
3. Snit et lille kryds oven i kartoflerne, hæld lidt olie over og stil pladen i ovnen i 45 minutter
4. Imens kan du blande cheddar, smør, grofthakket persille, revet hvidløg og salt i en skål
5. Efter de 45 minutter kan du forsøge at åbne lidt ind til kartoflerne ved at grave forsigtigt med en teske. Kom det her ostefyld i kartoflerne og giv dem atter 10 minutter i ovnen inden servering