

Fyldte søde kartofler

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 4 søde kartofler
- 400 g hakket oksekød + olie, salt, peber og allround
- 100 g revet ost
- 2 avocadoer
- 8 spsk. hytteost
- 1 tsk. chiliflager
- 2 tsk. honning

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Rengør dine søde kartofler og hak lidt huller i dem med en kødnål/ spyd
3. Kom dem i ovnen og bag dem godt bløde, det tager ca. 50 minutter
4. Sæt dig og drik en kaffe eller lav noget andet hyggeligt en halv times tid.
5. Så kan du ellers begynde at stege oksekødet i olien med krydderierne
6. Skær avocado i skiver
7. Skær nu et kryds i dine søde kartofler og åbn dem let op, fyld dem med ost og oksekød
8. Kom så avocado, hytteost, chilifager og honning over og spis.